



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YÜREK SOTE

- 4 Koyun Yüreği (temizlenip, küçük kuşbaşı parçalara doğranmış)
- 150 gr (10 çorba kaşığı) Tereyağı
- 2 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)
- 5-6 Yeşil Sivribiber (çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış)
- 2 Orta Boy Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber

Tereyağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak 2-3 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Yürek ve yeşil sivri biberleri ekleyip, sık sık karıştırmaya devam ederek 4-5 dakika pişirdikten sonra, tuzu ve biberi katınız. Arasıra karıştırarak 3-4 dakika daha, domatesler suyunu çekene kadar pişirip, tavayı ateşten alınız.

Sote yüreği ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

[ML® Yürek Tavası için tıklayın](#)[ML® Yürek Güveci için tıklayın](#)
