



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YÜREK TAVA

4 Koyun Yüreği (temizlenip, ince dilimlenmiş)

1/2 Su Bardağı Rafine Yağ

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Kahve Kaşığı Karabiber

Süslemesi:

2 Orta Boy Domates (ortadan ikiye kesilmiş)

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, yürek dilimlerini tavaya koyup, her iki yanlarını da 6-7'şer dakika pişiriniz.

Yüreklere tavadan alıp, sıcak olarak saklayınız.

Yarım domatesleri ve yeşil sivri biberleri tavaya koyup her iki yanlarını da 2-3 dakika pişirdikten sonra bir maşayla tavadan alınız.

Yüreklere her iki yanlarına tuz ve biberi serpip ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, yanlarında tava edilmiş domates ve yeşil sivri biberle servis ediniz.

[ML® Yürek Güveci için tıklayın](#)