Stufato di Cuore

Yürek Güveci

Mezzo cuore di vitello
2 cipolle
2 carote
2 patate
2 pepe rose
2 pepe italiane
4 pomodori
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 foglio di alloro
1 cucchiaino di sale

Si levano i grassi di cuore e poi si taglia grandezza di dado.
Carote si sbuccia e poi si taglia in rotonde le patate e i pomodori si tagliano grandezza di dado cipolla e Pepe si tagliano in grosse.
Dentro di stufato si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono insieme carote e cipolle e poi si arrossiscono per un po' sul fuoco medio dopo si aggiungono i pezzi di carne e si arrossiscono finché cambiano i colori poi si pizzica un po' di sale e si mettono le foglie di alloro.
Alla sopra si mette una patata pepe e pomodoro poi si pizzica l'altra metà di sale.
Dopo si coperta il coperchio di stufato e si cucina circa per un'ora sul fuoco basso.
Dopo aver tolto dal fuoco e si mette per riposare circa per quarto d'ora poi si leva il foglio di alloro e servirsi.

Nota: Nella preparazione che si usano foglio di alloro, si leva dopo aver cucinato altrimenti fa il piccante.