YÜREK TAVASI



4 adet koyun yüreği
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tatlı krmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Yüreklerin yağları, sinirleri ve zarı temizlenir.
önce ortadan ikiye kesilir sonra fleto gibi enlemesine kesilir.
Tavaya yağ konur, ısınınca yürekler konur. Büzülene kadar pişirilir.
Diğer yüzü çevrilir, tuz ve kırmızı toz biber serpilir.
Yürekler bir kez daha çevrilir. Bu yüzüne de tuz ve toz biber serpilir. Birkaç dakika sonra tavadan alınır.

Not: Yürek kaslı bir sakatat olduğu için fleto yaparak inceltilmesinde fayda vardır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1418 | Adı: Yürek Tavası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 07:45