



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poêle de Coeur

Yürek Tavası



4 Cœur de moutons
½ tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre rouge doux
1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez la graisse et les arêtes des coeurs.
- # Coupez du milieu, puis recoupez en largeur.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, laissez cuire.
- # Tournez l'autre face, saupoudrez du sel et du poivre rouge doux.
- # Retournez puis saupoudrez de même. Retirez de la poêle après quelques minutes.

N-B; Il est conseillé de mincir les coeurs en coupant en sorte de filet.