



Guvec De Coeur

Yürek Güveci



- 1/2 cœur de bœuf
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 Pommes de terre
- 2 Poivrons rouges
- 2 poivron verte
- 4 tomates
- 1 café tasse d'huile végétale
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez la graisse du coeur puis coupez en petit morceaux.
- # Épluchez les carottes puis coupez en demi cercle. Coupez les pommes de terre et les tomates en petit morceaux. Coupez les oignons et les piments en gros morceaux.
- # Mettez de l'huile dans un güveç en terre. Quand l'huile chauffe, rajoutez les carottes et les oignons. Faites cuire à moyenne température.
- # Rajoutez le coeur, puis faites cuire jusqu'à que la couleur change. Saupoudrez un peu de sel. Placez des feuilles de laurésats.
- # Rajoutez des pommes de terre, des piments et des tomates sans mélanger. Rajoutez le sel qui reste.
- # Fermez le couvercle du güveç. Faites cuire à très basse température pendant 1 heure.
- # Laissez reposer pendant 15 minutes après avoir retiré du feu. Prenez les feuilles de laurésats puis servez.

N-B; Si vous tenez les feuilles de laurésats très longtemps dans le plat, il deviendra amer.