



Padella di Cuore

Yürek Tavası



4 cuori di pecore
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
Un cucchiaino di peperoncino rosso
Un cucchiaino di sale

- # Si levano i reni ei grassi dei cuori.
- # Prima si tagliano in due puoi si tagliano come fletto.
- # Nella padella si mette olio e quando riscalda si aggiungono i pezzi di cuori si arrossiscono finché cambiano le forme.
- # Poi si fanno girare e si aggiungono sale e peperoncino rosso.
- # Si rotolano di nuovo i cuori e si re pizzica sale e peperoncino poi si levano dalla padella per qualche minuti dopo.

Nota: Preferisce di tagliare come il filetto dei cuori.