



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Гювечь из говяжьего сердца

Yürek Güveci



Половина говяжьего сердца  
2 луковицы  
2 моркови  
2 картошки  
2 шт. красного перца  
2 шт. стручкового перца  
4 помидора  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 лавровый лист  
1 ч.л. соли

# Сердце очистить от жира, порезать кубиками.

# Морковь почистить порезать полукольцами, картофель и помидоры порезать кубиками, лук и перец тоже порезать крупно.

# В глиняный горшок налить масло, когда нагреется добавить морковь и лук, немного обжарить на среднем огне.

# Затем добавить сердце, готовить пока изменит цвет, посолить. Добавить лавровый лист.

# Сверху положить слоями картошку, перец, помидоры, посолить. Накрыть крышкой и готовить на очень медленном огне 1 час.

# Снять с огня, дать настояться 15 минут. Подавать убрав лавровый лист.

Если лавровый лист не убрать, он придаст блюду горьковатый вкус.