

Kuzu Yurek Izgara

Malzemeler

500 gr. kuzu yuregi

Sogan

Domates

Sivri biber

Maydanoz

Yapilisi

Cigerciden aldiginiz dilimlenmis kuzu yurek parcalarinin her birinin iki yuzeyini, kagit havlu ile kurulayin. Yurek parcalarini yikamayin. Sogani piyazlik dograyin ve kiyilmis maydanozla karistirin. Domatesi dorde bolun.

Yurek parcalarini cok iyi isinmis izgara uzerine yayin. Parcalarin yuzeyi hafif sulandiginda ters cevirin ve ust yuzeyini pisirin. Ardindan yurek parcalarini hafif tuzlayin, alt ve ust yuzeylerini tekrar izgarada kurutmadan kısa sureli pisirin. Domates dilimleri ve biberleri izgara yapin. Servis tabagina alin.