



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL ÇORBASI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Dana dili
1 adet limon
Tuz
Karabiber

Dana dilini düdüklü tencerede kaynatırız. Kaynayan dilin üzerindeki beyaz deriyi soyarız. Derisi soyulan dili, küp küp güveçlik şekilde doğrarız. Güveçlik doğradığımız dil parçalarını, dili haşladığımız suyun içine tekrar geri koyarız. Çukur tabağa servis edip, çorbamıza tuz karabiber ektikten sonra, üzerine limon sıkarak ve afiyetle yeriz.

Not: Çorbaya isteğinize göre sirke ve sarımsak da ilave edebilirsiniz.

