DOMATES SOSLU DANA DİLİ (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):
1 büyük ya da 2 küçük dana dili,
50 gr. tereyağı,
10 küçük soğan (piyaz doğranmış),
1 çorba kaşığı un (elenmiş),
4 iri domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük kuşbaşı doğranmış),
1 iri diş sarımsak (çok ince kıyılmış),
baharat torbası: (Temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış 1 define yaprağı, bir tutam kekik, ve 3-4 dal maydanoz),
tuz,
karabiber,
1 su bardağı kaynar tavuksuyu ya da tablet

Önce dana dilini soğuk suyla yıkayıp fırçalayın. Dili büyük bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Tencereyi ateşe koyup, dili 10 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, haşlanmış dili tencereden bir kevgire çıkarın. Dili süzdükten sonra, yeniden bol soğuk suyla yıkayın. Dilin üzerini küçük sivri bir bıçakla kazıyıp, kurulayın.
Tereyağını yarısını, geniş ve yayvan bir tencerede harlı ateşte eritin. Yağ kızınca dili tencereye koyup her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki pişme suyunu dökün.
Dili de tencereden çıkarttıktan sonra tencereyi yıkayıp kurulayın.
Tencereyi tekrar ateşe koyup kalan 25 gr. yağı ilave ederek, orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanları katıp ara sıra karıştırarak 2-3 dakika soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Unu üave edip 2-3 dakika daha karıştırmaya devam ederek pişirin. Unun rengi dönünce domatesleri, sarmısağı, baharat torbasını, tuzu, biberi ve tavuksuyunu üave edin. iyice karıştırdıktan sonra dili de katıp tencerenin kapağını kapatarak, orta ateşte yaklaşık 1 saat 30 dakika pişirin. (Bu süre düdüklü tencerede 35 dakikadır.) Tencereyi ateşten alıp, dili dilimleyerek bir servis tabağının ortasına yerleştirin. Üzerine sosu döküp hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:25907 • adı:Domates soslu dana dili (Fransa) • gönderen:alara • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:48