



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EDİRNE DİLİ KANEPESİ

Edirne dilini akşamdan suya koyup ertesi gün haşladıktan sonra süzüp soğumaya bırakınız. Çerez ekmeklerinin, birer yüzüne dili tutacak kadar tereyağı sürünüz. Dili sucuk gibi keserek ekmeklerdeki yağın üzerine yapıştırınız. Bir miktar hardalı tuzlu etsuyu ile kâsede iyice karıştırıp dillerin üzerlerine birer parça sürerek tabağa diziniz.

Not: Edirne dili; sadece bu şehirde yapılan sığır dili pastırmasıdır.
