



## FIRINDA KAYMAKLI DİL

2 kaşık margarin  
160 gr Dil  
1 adet havuç  
1 adet kereviz  
yarım demet maydanoz  
1 kaşık un  
30 gr krema  
1 çey kaşığı tuz  
2 kaşık kaymak

Yıkanan dil kısık ateşte 2 3 saat kaynatılır. Haşlanmış dil tencereden çıkarılıp soğuk suya atılarak soyulur ve dilimlenir. Ayrı bir kapta az margarinde ince doğranmış sebzeler buğulanır. Un katılarak bir iki karıştırıldıktan sonra krema eklenir önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilir kaymak ve maydanoz serilerek servis yapılır.



Fotoğraf "buz adam" tarafından gönderildi. 03.04.2015