FIRINDA SIĞIR DİLİ

Dili yıkayıp, kazıdıktan sonra kaynaçisuya atın yumuşayıncaya dek pişirin. Duman çıkaran derisini soyduktan sonra soğutun. İnce ince kesin. Tepsiye - 6 parça fındık büyüklüğünde yağ koyun, yarım bardak et suyu ilâve edin. Dereotu, pırasa, bir iki baş sarmısağı ince ince doğrayıp, tuz, biber ile tepsiye yayın. Üzerine kesilmiş olan dilleri yerleştirin. Üzerine gene sebze döşeyin fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:10037 • adı:FIRINDA SIĞIR DİLİ • gönderen:paspartu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:21