



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

- 1 adet dana dili
- 2 lt su
- 3 yemek kaşığı margarin
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 adet limon suyu

Dana dilini iyice yıkayıp düdüklü tencereye alalım. Suyunu ilave edip 45 dakika pişirelim. Piştikten sonra suyun içinden alıp üzerindeki zarı soyalım. Küçük küçük dilimleyip çorba yapacağımız tencereye alalım. Haşlama suyunu üzerine ekleyip ocağı yakalım o kaynarken yoğurdumuza unu ve 3 kaşık yağımızı ilave edip karıştıralım. Çorbamızın suyundan bir kepçe kadarını yoğurda ekleyip karıştıralım ve karıştırma kaynayan çorbamıza ilave edelim. 1-2 dakika kadar daha kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Sarmısak larımızı soyup ezelim. Sarmısak ve limonla servis yapalım.

