



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

JÖLELİ DANADİLİ

Malzemeler:

2 adet danadili,
1 çay kaşığı tane karabiber,
yarım demet maydanoz,
2 dal kereviz,
2 adet orta boy kuru soğan,
5 adet kornişon salatalık turşusu,
2 adet katı pişmiş yumurta,
2 adet haşlanmış havuç
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Danadili kazınarak iyice yıkanır. Dörde bölünmüş kuru soğan, kıyılmış maydanoz, kereviz, tane karabiber, tuz ve 4 bardak su konup düdüklü tencerede haşlanır. Düdük sesinden sonra 30-35 dakika daha pişirilir. Soğuyunca dil soyulup temizlenerek küçük parçalara ayrılır. Dilin suyu süzülür. Turşu, yumurta ve havuç küçük küçük doğranır. Etle karıştırılır. Buna et suyu ilâve edilir. Kalıp ıslatıldıktan sonra hazırlanan karışım boşaltılıp buz dolabında 3-4 saat kadar donması için bekletilir. Kalıp ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilerek çıkartılır. Rus salatası ile süslenerek servise sunulur.