



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ SIĞIR DİLİ HAŞLAMASI

1 Sığır dili
1 Havuç
1 Baş soğan
10 Bardak su
1 Maydanoz kökü,
1 Diş sarımsak
1 Defne yaprağı
Yarım çorba kaşığı tuz
Mayonez için:
3 Yumurta sarısı,
1 Limonun suyu
1 Bardak zeytinyağı
tuz.

Sığır dilini bütün malzemelerle birlikte iyice yıkayın üzerinde meydana gelen köpükleri delikli bir kepçeyle alıp tencerenin kapağını kapayın ve orta ısıdaki ateşte dili bir buçuk saat kadar haşlanmaya bırakın. Sonra delikli kepçeyle dili sudan çıkararak ılınması için bir tarafa bırakın, sonra da hafifçe kabarmış olan üst kısmını bıçakla soyup dili tekrar içinde haşlandığı tencereye atarak yumuşayınca kadar pişirin. Dil pişip iyice soğuduktan sonra dilimlere keserek mayonezle birlikte servis yapın.