PÜRELİ DANA DİLİ

Malzemesi:
1,5 - 2 kg. dana dili,
Defne yaprağı,
maydanoz,
dereotu,
karabiber,
2 Litre su.

Hazırlanışı:
Dili temizleyin sonra defne yaprağı, maydanoz, dereotu, karabiber, tuz ile suda tencerenin kapağı kapalı olarak 2 1/2 - 3 saat haşlayın. Dili dışarıya alın. Dikkatlice derisini çıkartın. Uç kısmından başlayarak ince dilimler halinde kesin. Patates püresi ve yeşil zeytin ite garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:26545 • adı:PÜRELİ DANA DİLİ • gönderen:sevil tok • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:34