



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI DİL (DÜDÜKLÜ)

1 adet dana ya da koyun dili
5-6 adet arpacık soğan
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
6-7 adet tane karabiber
Salçalı sos için:
1 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası
2-3 diş sarımsak
1,5 su bardağı su
Sıvıyağ

1. Dil en az 1 saat bol tuzlu soğuk suda bekletilir.
2. Bekleyen dil iyice yıkanıp diğer malzemelerle beraber düdüklü tencereye alınır.
3. Üstünü geçecek kadar su ilave edilip yaklaşık 30 dakika pişirilir.
4. Düdüklü tencerenin basıncı düşüp, kapağı açıldığında tencereden çıkarılan dilin üzerindeki deri soyulur.
5. Dilimlenen dili yağlanmış bir tencereye dizin.
6. Üzerine halka halka doğranmış domatesleri ve ince doğranmış sarımsakları koyun.
7. En son su ile açılmış salçayı gezdirip kapağı kapalı şekilde kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

