



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI DİL

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1 sığır dili (1 kilo 200 gr'lık),
1 çorba kaşığı margarin,
50 gr dilimlenmiş kuyruk yağı,
50 gr kornişon,
1 çorba kaşığı kapari,
20 baş arpacık soğanı,
2 havuç,
2 sap kereviz yaprağı,
1 demet maydanoz,
1 defneyaprağı,
1 çorba kaşığı un,
1/2 su bardağı zeytinyağı,
yeteri kadar et suyu,
tuz, karabiber.

Yapılışı: Dilin üstü iyice kazınıp bol suda yıkandıktan sonra büyük bir güvecin içine konur. 2,5 lt tuzlu su ve üstü kazınmış havuç temizlenip yıkanmış yarım demet maydanoz, 1 sap kereviz yaprağı ve 1 baş arpacık soğanı katılıp kuvvetli ateşte kapağı yarı kapalı pişmeye bırakılır. Su kaynadıktan sonra dil 45-60 dakika kadar haşlanır. Dil, haşlanma süresi sonunda bir kevgirle güveçten çıkarılır ve bir kenarda ılıtılır. Dil elle tutulabilecek kadar soğuyunca keskin ve ince bir bıçakla derisi yüzölüp atılır, yağlı bölümleri temizlenir, incecik dilimlenmiş kuyruk yağına sarılır. Kalan havucun üstü kazındıktan sonra, iki soğanla birlikte rendelenip genişçe bir güvecin içine konur. Kereviz yaprağı ile maydanoz da ince ince doğranıp ilave edildikten sonra 1 kaşık zeytinyağı ile margarinin yarısı katılır ve kuvvetli ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kavrulur. Sebzelerin renkleri dönmeye başlayınca defneyaprağı katılıp kuyruk yağına sarılı dil güvecin ortasına yerleştirilir. Ara ara çevrilerek dilin her tarafı nar gibi kızartılır. Dil iyice kızarıncaya, bir bardak dilin haşlandığı et suyundan katılır, güveç orta ısı fırına sürülür, 2-2,5 saat kadar tutulur (dil fırındayken gerektiğinde et suyundan ilave edilebilir). Dil fırında pişerken diğer tarafta salçası hazırlanmaya başlanır. Bunun için önce kalan soğanlar ayıklanır ve başka bir güvece bütün olarak atılır. Kalan margarin ve zeytinyağı da konduktan sonra kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğanlar kavrulur, tuz ve biber serpilir. Karıştırmaya ara vermeden un azar azar serpilerek yağa yedirildikten sonra, karıştırmayı sürdürerek, 1/2 litre kaynar et suyu azar azar ilave edilir. Güvece kıyılmış kapari ve yuvarlak yuvarlak kornişonlar da atıldıktan sonra kapağı kapatılır, içindekiler ilik gibi oluncaya kadar pişirilir. Dil pişince fırından alınır. Kaynamakta olan salça dilin güvecine boşaltılır ve servis yapılır. İstenilirse salça katılmadan önce dil dilimlenebilir. Böylece servis daha kolay olur.