



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİĞİR DİLİ KÖFTE

- 1 Sığır dili
- 3 Bardak sadeyağ
- 1 Kaşık un
- 1 Çay bardağı et suyu
- 1 Kaşık sirke
- 5-6 Şap maydanoz
- 5-6 Mantar
- Tuz, biber

Sığır dilini 1 saat soğuk suda beklettikten sonra 3 saat haşlayın. Ufak ufak doğradıktan sonra sadeyağ içinde, harlı ateşte 2-3 dakika çevirin. Bir kaşık un serpererek 1 dakika daha karıştırın. Üzerine yarım bardak et suyu ile biraz sirke gezdirin. Tuz, biber, isterseniz biraz doğranmış mantar ilâve edin. Birkaç dakika da bu şekilde karıştırın. İnce kıyılmış maydanozla servis yapın.