



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR DİLİ PANESİ

- 1 Sığır dili
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Bardak tereyağı
- 2 Yumurta
- 1 Fincan un Yarım bardak galeta unu
- 1 Patates
- 4 Havuç
- 4 Bardak su
- 1 kutu bezelye veya yarım kilo iç bezelye tuz.

Sığır dilinin üzerini iyice kazıyarak bol suda yıkayıp haşlayın. Ateşten indireceğinize yakın tuzunu koyun ve sonra bir tabağa alarak üzerindeki deriyi soyup soğumaya bırakın.

Dil soğuyunca bunu bir santim genişliğinde dilimlere kesin ve her bir dilimi önce una, sonra yumurtaya en son olarak da galeta ununa bulayarak yağda kızartın. Yanına garnitür olarak da haşlanmış bezelye, havuç ve patatesle birlikte servis yapın.