SOĞANLI SIĞIR DİLİ YAHNİSİ

Sığır dilini 1 saat soğuk suda bırakınız. Sonra az tuzlu suda 3 saat haşlayınız. Derisini yüzünüz, uzunlamasına ikiye ayırıp ufak ufak doğrayınız. Sekiz, on kadar ayıklanmış küçük soğanı tencereye koyunuz. Bir kaşık tereyağı ile kuvvetli ateşte çeviriniz, soğanlar kızarmaya başlayınca çıkarınız. Kalan yağa bir kaşık un koyunuz, biraz kavurunuz, bir meyane yapınız, sonra bir kepçe etsuyu ile ıslatarak iyice eziniz. Dil parçalariyle soğanlar, 8 -10 kadar konserve ya da haşlanmış taze mantar, tuz, biber, baharat ve 1 bardak et suyuyla karıştırdıktan sonra orta ateşte pişinceye dek bırakınız. Dilin pişmesine 15 ya da 20 dakika yeter.

© lezzetler.com tarif no:52937 • adı:SOĞANLI SIĞIR DİLİ YAHNİSİ • gönderen:karakaçan • indirme tarihi:25.04.2024 - 04:21