



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU DANA DİLİ

- 1 kilo dana dili
- 2 tane soğan
- 2 tane domates
- 2 tane yeşil biber
- 2 tane havuç
- 2 kaşık un
- 2 bardak et suyu
- 2 adet defne yaprağı
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- 1 kaşık tuz -karabiber
- 3 kaşık margarin
- 2 kaşık bazlamik sirke
- 1 kase bulgur pilavı

Dana dilini, su, tuz, sirke, defne yaprağı, karabiber ve bir soğanla birlikte haşlayın. Bir başka kapta bir soğan havuç ve kıydığınız maydanozun az bir bölümünü margarin yağla kavurun. Sıcak etsuyuna unu ve küçük doğranmış domatesleri yedirerek, bunu soğan ve havuç sotesine ekleyin. Öte yanda haşlanmış dili soyup incecik dilimler halinde kesin. Hazırladığınız karışımın içinde 10 dk. daha pişirin. Üzerinde kıyılmış maydanoz ve yeşil biber ile yanında bulgur pilavı koyarak servis yapın