



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL ÇORBASI (İZMİR)

1 adet dana dili
2 yemek kaşığı un
yarım limon suyu
2 yemek kaşığı sana klasik
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sirke
Yeterince sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz

Dili yıkayıp düdüklü tencereye koyun. Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca üzerine biriken kefi alıp atın. Düdüklüyü kapatın. Düdüğünü indirdikten sonra 1 saat pişirin. Kapağını açtıktan sonra dili çıkarıp dilin üzerindeki beyaz tabakayı soyup atın. Dili hafif ılıyınca küçük küçük doğrayın. Suyunu süzüp tekrar tencereye alın. Etlere ekleyin. Diğer tarafta unu, limon suyunu ve çok az suyu çırpıp çorbaya ekleyin. Tuzunu atın ve kaynayana kadar karıştırın. Yerken içine sirke ve ezilmiş sarımsak katın. Üzerine kızarmış margarin ve kırmızıbiber gezdirin.