



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL ÇORBASI

500 gram dana dili
1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tane karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım limon
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
2-3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke

Dana dilini temizledikten sonra düdüklü tencereye alın.
Kuru soğanı dörde sarımsakları ikiye bölüp dile ekleyin.
1 tatlı kaşığı tane karabiberi de ilave edin.
Üzerine 1 litre kadar su ekleyip güzelce haşlayın.
Haşlanan dilin suyunu süzün ve yeniden tencereye alın.
Dili küçük kuşbaşı doğrayın.
2 yemek kaşığı tereyağını tavada kızdırıp doğradığınız dil parçalarını yağda kavurun.
Kavurduğunuz dili tenceredeki haşlama suyuna ekleyip kaynayana kadar pişirin.
Çorba kaynarken, un, yumurta sarısı ve yoğurt ile terbiyesini hazırlayın.
Çorbanın suyundan ekleyip ılıştırdığınız terbiyeyi tencereye aktararak hızla karıştırın.
Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı ocaktan alın.
Tereyağını tavada kızdırıp kırmızı biberi yağda çevirin ve çorbanın üzerine dökün.
Dövülmüş sarımsak ve sirkeyle servis edin.

