



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL FÜME

- 1) Kaç adet dil yapacaksanız tartınız ve dilleri topluiğne ile çeşitli yerlerinden iğneleyiniz.
- 2) 1 kilo dil için 35 gram iri tuz hesap edilerek dillerle beraber bir tepsiye koyunuz ve iyice ovunuz.
- 3) 24 saat soğuk bir yerde beklettikten sonra, dilleri sıyrarak tuzlu sudan oluşan salamuranın içine atınız. Üzerine dilleri aşağı bastırarak bir ağırlık kapatıp, dilin büyüklüğüne göre 8-15 gün salamurada bekletiniz.
- 4) Bir tencereye koyup üzerine 1 saat soğuk su akıtarak, 1 saat de suyun içinde bırakarak tuzunu alınız.
- 5) Bolca su doldurup 4 saat kontrol ederek haşlayınız ve sudan çıkarınız.
- 6) Dilleri bir tepsiye yan yatırarak diziniz. Üzerlerine bir ağırlık bastırınız. 6 saat sonra dikkatlice temizleyerek kullanınız.
- 7) Duman vermek isterseniz, dillerin ucundan kalın bir çuvaldızla sicim geçiriniz ve füme fırınına asınız. Ocağı yalnız duman çıkacak vaziyette bir kere yakıp 12 saat füme fırınında bekletiniz.
- 8) Sonra buzluğa asarak istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Dil füme yalnız sığır dilinden olur. Dil ne kadar iri olursa o kadar güzeldir. Füme fırınına yakmak için meşe veya gürgen bıçkı talaşı kullanınız.
