



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PAÇA

Ümit Usta

1 adet siğır dili
1 adet kuru soğan
1 baş sarımsak
1/2 paket margarin
Terbiyesi için:
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 adet limonun suyu
Üzeri için:
Sirke
Sarımsak
Kırmızı pulbiberli yağ

Dili yıkayıp iyice temizledikten sonra 4'e bölünmüş 1 adet kuru soğan, 1 baş sarımsak ve yeterince su ile haşlayalım.

Üzerinde oluşan köpükleri alıp iyice pişirdikten sonra suyunu süzüp eti ayıralım.

Dilin üzerindeki zan ve boyun kısmına yakın olan kemik ve bezelerini ayıklayıp bezelye büyüklüğünde doğrayalım.

Bu esnada başka bir tencere de unu margarin yağında kokusu çıkıncaya kadar kavurup dilin haşlama suyundan kepçe kepçe ilave edelim.

Dili de ilave edip bir taşım daha kaynatalım.

Terbiyesi için; unu, yumurta şansını ve limon suyunu bir kasede çırpalım.

Tencereden aldığımız bir kepçe et suyu ile terbiyeyi ılıştırıp tekrar tencereye ilave ederek bir taşım daha kaynatalım.

Ocaktan indirip ister sade olarak, istersek de üzerine sirke, sarımsak ve pulkırmızıbiberili yağ gezdirerek sıcak olarak servis yapalım.