



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PANESİ

www.nefissofra.com

1 Sığır dili
1 bardak Galeta unu
1 Yumurta
1 çay bardağı Süt
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz

Dili güzelce sıcak suyla temizledikten sonra ince dilimler halinde kesin. Bir tencereye veya kısa sürede pişmesini isterseniz düdüklü tencereye dilimlenmiş dilleri yerleştirin. Üzerine bir miktarda su koyun ve pişmeye bırakın.

Diller yumuşayınca ocaktan alın.

Soğuduktan sonra dillerin kabuklarını çıkarın. Bir kaptan 1 yumurtayı çırpın, içine sütü katın. Bir miktarda tuz ekleyin.

Ayrı bir kaba galeta ununu koyun. Dilimleri önce sütlü yumurtaya sonrada galeta ununa bulayın.

Kızgın yağda her iki tarafını kızartın. Sıcak servis yapın.

[ML© Dil Panesi için tıklayın](#)
