



DİL PANE

<https://yemek.name>

1 adet dana ya da koyun dili
5-6 adet arpacık soğan
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
6-7 adet tane karabiber
Pane için:
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu

Dil en az 1 saat bol tuzlu soğuk suda bekletilir.

Bekleyen dil iyice yıkanıp diğer malzemelerle beraber düdüklü tencereye alınır.

Üstünü geçecek kadar su ilave edilip yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Düdüklü tencerenin basıncı düşüp, kapağı açıldığında tencereden çıkarılan dilin üzerindeki deri soyulur.

Dilimlenen dili önce una sonra yumurta akına sonra da galeta ununa bulayarak kızgın yağda rengi dönene kadar kızartın.

