



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL

MALZEMELER

1 bütün dil
2 adet soğan
Az kara biber
Tuz
1 adet havuç
2 litre su

HAZIRLANIŞI

Dil bütün olarak yıkanır. Derince bir tencereye konur, üzerine su ilave edilir. Ayıklanmış soğan bütün olarak, temizlenip yıkanmış havuç dörde bölünmüş olarak tencereye atılır ve iki saate yakın süre dil iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Dilin pişip pişmediği ince uçlu bir bıçak yardımıyla kontrol edilir. Piştiğine emin olunduktan sonra dil tencereden çıkarılır. Ilık iken dışındaki kalın derisi soyularak atılır (Bu işlem ılıkken yapılmalıdır soğuyunca deri soyulmaz). Daha sonra dil soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir ve servis tabağına dilimler halinde yerleştirilir. Üzerine hafifçe tuz ve karabiber serpilir.

Not: Dilin sosu kullanılmak istenirse tencerenin dibinde kalan malzeme bir blendırdan çekilir ve servis tabağında dillerin üzerine dökülebilir.

ML® Salçalı Dil (görsel)