



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL ROSTOSU

- 1 sığır dili
- 1 demet kereviz
- 3 kaşık yağ
- 2 soğan
- Tuz, karabiber
- 1 adet havuç
- 2 adet domates veya 1 kaşık salça
- 2 defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı elma sirkesi

Bir tencereye bolca su, 1 demet kereviz, tuz, yıkanmış dili koyup tencereyi ateşe koyunuz.

Su ısınınca üstteki köpükleri alıp tencerenin kapağını kapatıp orta hararetli, ateşte dili bir saat pişiriniz.

Dili sudan çıkarıp hafif ılıyınca üstünün pürüklü derisini bıçakla tıraş edercesine soyunuz.

Tencereye 3 kaşık yağı koyup kızdırıp derisi soyulmuş dili koyup iyice kızartınız.

Sonra tencereye kabuğu kazınmış iri iri doğranmış havucu, soğanı, sarmısağı, defne yaprağını koyup bunlarla dili 5 - 6 dakika kavurunuz.

Sonra karışıma kabukları soyulmuş domatesi ya da sulandırılmış salçayı koyup bununla da 5 dakika kavurunuz.

Sonra tencereye sirkeyi ve üzerine çıkacak kadar önceki haşlama suyundan koyup orta hararetli ateşte dil yumuşayınca kadar pişiriniz. (Dil suyunu çekince varsa haşlama suyundan yoksa sıcak su koyabilirsiniz).

Dil, pişince bir kaba alıp tenceredeki salçayı süzgeçten geçiriniz.

Sonra dili ince ince dilimlere kesip servis tabağına diziniz.

Üzerine süzgeçten geçirilmiş salçayı döküp sıcak servis yapınız.