



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL SÖĞÜŞ

MALZEMELER

- 1 adet tuzlanmış sığır dili, yaklaşık 2 kg
- 1 soğan, kalın doğranmış
- 2 havuç kalın dilimlenmiş
- 1 defne yaprağı

YAPILIŞI

Dili süzüp, tartın. 500 g. başına 30 dak. pişirme süresi olacak şekilde pişirme süresini hesaplayın. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soğuk su ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 5 dak. haşlayın. Suyunu süzün.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soğuk su koyup soğanı havucu, defne yaprağını ve tane karabiberleri katın. Bir taşım kaynatın. Ağız ateşte hesapladığınız süre kadar pişirin. (Aşçının önerisine bakın.)

Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarıp soğumaya bırakın. 5 Soğumuş dili bir tahtanın üstüne koyup, yukardan başlayarak derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın.

Dili ters yüzüne çevirip, kıvrıp bir yuvarlak haline getirin. Sonra o şekilde 18 cm.'lik bir kek kalıbının içine yerleştirin.

Pişme suyundan kek kalıbının kenarlarına gelecek şekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalıbın içine sığacak şekilde dil yerinde dursun diye bir tabak koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırlığı tabağın üstüne koyu kalıbı geceden buzdolabına kaldırın.

Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kalıptan ayrılmasını sağlayın.

Sonra kalıbın altını sıcak suda birkaç saniye tutun. Kalıbın üstüne servis tabağını ters çevirip dil tabağa alın.

Soğuk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

[ML® Söğüş Tavuk için tıklayın](#)