



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLLİ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 adet dana dili
- 1 çorba kaşığı un
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Dil, düdüklüde 45 dakika haşlanır. Sonra zarı alınır ve tavla zarı şeklinde doğranır Tavaya sıvıyağ ve un konur, biraz kavurduktan sonra tuz ve soğuk su konur. Pürüz kalmayacak kadar karıştırılır. Sonra doğranan dil atılır, bir taşım pişirilir. Makarna haşlanır süzülür, servis tabağına konur. Üzerine dilli sos bırakılır.