



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EDİRNE DİL PASTIRMASI

Sığır dilini bozmadan bütün halinde çıkartınız. Dilden başka olan et v.b. maddeleri keskin bir bıçakla düzgün bir şekilde ayıklayınız. Su ile yıkamayın, yalnız nemli bir süngerle dilin her tarafını siliniz. Kuru bezlerle yeterince kuruttuktan sonra nemli olmayan tuz ile bir tekne içinde bolca tuzlayınız. Eğer hava serin değilse 30, hava serinse 48 saat sonra üstündeki tuzları silkiniz. Kuru bezlerle nemini alınız. Sonra bu dili tülde yapılmış ve hazırladığınız dilin boyunca olan torbalara koyunuz. Serin, gölge ve rüzgârlı bir yere asınız. İki gün havalsın. Sonra dillere, kesinlikle birbirine dokunmayacak biçimde tütü veriniz. 7 - 8 gün sonra çıkarıp serin ve nemli olmayan bir yerde saklayınız.
