



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ TİLİ (11.YY ORTA ASYA TÜRK YEMEĞİ)

Dr. Hamit Zübeyir Koşay

Malzeme:

10 yumurta,
900-1100 gr. un,
100 gr. süt veya kaymak,
30 gr. toz şeker,
Biraz tuz, bir tatlı kaşığı karbonat.
Kızartmak için 1 kg. sıvı yağ.

Yapılışı:

Yumurtaların sarısı beyazlarından ayrılıp, şeker ilave ederek ağaç kaşık ile iyice beyazlaşıp köpürünceye kadar karıştırılır. Sonra üstüne süt, yemek sodası, tuz ve yarı kaptaki köpüren yumurta akı ilave edilip karıştırılarak hamur hazırlanır.

Hazırlanan hamur, yufka gibi açılır. 1,5-2 santim genişliğinde, boydan boya bıçakla kesilir. Uzun, kurdele gibi kesilen parçalar da 4-5 cm. uzunluğunda yan yan kesilir. Kesilen parçalar, kızgın yağda pişirilir. Kuşdili soğuduktan sonra, pudra şekeri serpilerek sofraya konur.