



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ SIĞIR DİLİ

1 adet siğir dili  
1 diş sarımsak  
12 bardak su  
1 defne yaprağı  
1 adet havuç  
1/2 çorba kaşığı tuz  
1 baş soğan  
1 demet kereviz yaprağı  
1.1/2 bardak mayonez  
1 maydanoz kökü  
1 demet yeşil salata

- 1) Bir tencereye 12 bardak su, kazınmış 1 adet havuç, 1 baş soğan 1 demet kereviz yaprağı, 1 adet maydanoz kökü, 1 diş sarımsak, 1 defne yaprağı, 1/2 çorba kaşığı tuz ile iyice yıkanmış, 1 adet de siğir dui koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalıdır.
- 2) Suyun ısınmasıyla, üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan dah az hararettteki ateşte dili 1.1/2 saat kadar haşlanmaya bırakmalı, sonra dili bir delikli kepçe ile sudan çıkararak hafifçe ılınması için bir tarafa bırakmalı, ılınınca, haşlamanın tesirile kabarmış olan üstünün derisini bıçakla traş edercesine soymalı, sonra da derisi çıkarılmış dili, tekrar içinde haşlandığı tencereye atarak, dil iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 1.1/2 ilâ 2 saat kadar daha pişirmeli.
- 3) Dil pişince sudan çıkararak iyice soğuması için 4 ilâ 6 saat kadar bir tarafa bırakmalı, sonra da soğumuş dili ince dilimlere keserek, yaralarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak bir tabağa döşedikten sonra, etrafını kıyılmış salata ile çevirmeli ve yanında 1/2 bardak mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.