



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ SOSİSLİ DİL

50 Gr Sana Klasik
700 gr. Dana dili
1 havuç
1 baş soğan
1 tane karanfil
Yarım demet maydanoz
1 küçük domates
1 kahve kaşığı hardal
2 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı sirke
2 sosis
50 gr. salatalık
2 hazır lop yumurta
Tuz

İki tane tencereye 2'şer litre su koyup, ocağımıza koyalım. Su kaynayıncaya Bu tencerelelerden birinin içine havucu maydanozu, domatesi, soğanı ve karanfili koyup, bir tutam da tuz atın. Dana dilini diğere tenceredeki kaynar suda haşlayın. Derisini soyun. Sebzeleerin bulunduğru tencereye koyun. Su kaynamaya başladıktan sonra bir saat pişirin. Bu arada sosu hazırlamak için bir kap içinde sana klasiğri, sirkeyi, mayonezi, hardalı ve çirpılmış yumurta sarılarını birbirine karıştırın. Salatalığı, sosisleri ve hazır lop yumurta beyazlarını kıyarak bunları da karışıma ilave edin. Düzğün bir bulamaç elde edinceye kadar karıştırın. Dili pişme suyundan çıkartın. Soğutun ve dilim dilim doğrayın. Bir servis tabağına dizin. Üstüne hazırlamış olduğunuz sosu dökün. Servis yapmadan önce buzdolabında yarım saat bekletin.