



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ DİL ÇORBASI

250 gr. haşlanmış siğir dili  
2 çorba kaşığı margarin  
1 adet soğan  
2 adet olgun domates veya  
1 çorba kaşığı domates salçası  
2 adet patates  
1 çorba kaşığı un  
4 su bardağı et suyu  
1/2 demet maydanoz

Margarini tencerede eritin. Kabuklarını soyduğunuz, rendelediğiniz soğanı ve unu yağa koyarak kavurun. Et suyunu buna ilave edip kaynatın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz siğir dilini ve patatesleri ilave edin. 25 dakika kaynatın. Kiyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.

Not: Dilli çorbada et suyu olarak dilin suyunu kullanabilirsiniz. Dili bütün olarak aldınızsa, bol suda haşlayın. Bu su ile bir çok kereler çorba pişirmeniz mümkün olabilir.