



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİO USULÜ DANA DİLİ (BREZİLYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 kilo süt danası dili,  
1 kahve fincanı tereyağı,  
2 körpe havuç,  
2 sap kereviz,  
1 bas soğan,  
1 defne yaprağı,  
1 çorba kaşığı tuzsuz natürel domates salçası,  
3 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
2 1/4 bardak et suyu.

Yapımı:

Bir gece önceden dilleri suya koyup sabaha kadar öylece tutun. Sonra dilleri iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Dillerin üstünü örtecek kadar sıcak tuzlu su döktükten sonra tencereyi ateşe oturtun. Suyun içine bir sap kerevizle bir havuç ve yarım baş kabuksuz tüm soğan atın. Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte 3 saat kadar pişirin. Dili ateşten indirmeden önce çatalı batırıp dilin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmişse tencereyi ateşten indirin. Dilleri sudan çıkarıp et tahtasına oturtun. Sıcak sıcak derilerini yüzün.

Beri yanda kalan sebzeleri bir tencereye koyun. Tereyağını ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını da döktükten sonra tencereyi ateşe oturtun. Tuzunu, biberini serpip vakit vakit karıştırarak sebzeleri iyice öldürün. Sonra defne yaprağını tencereye atın. Salçayı bir çorba kaşığı et suyunda eritip tenceredeki sebzelerin üstüne dökün. Sebzelerin üstünü örtmesi için yarım litre et suyu kattıktan sonra tencerenin kapağını örtün ve sebzeleri 20 dakika kadar kuvvetli bir ateşte kaynatın. Sebzeler iyice eriyince içlerindeki defne yaprağını çıkardıktan sonra ince delikli tel süzgeçten geçirin ve gene bir tencereye koyun. Bunların üstüne de derisi yüzülmüş dili oturtun. Tencereyi ateşe oturtarak içindekileri yarım saat daha kaynatın. Sonra dilleri salçadan çıkarıp servis tabağına yerleştirin. Tabağın çevresini iç bezelye, patates ve ıspanak püreleriyle süsledikten sonra dilin salçasını da bir salça kâsesine boşaltın Ve sıcak sıcak servis yapın.