



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI DANA DİL SÖĞÜŞ

Dana dil 1 kg
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 8 dis
Salça 3 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Defne yaprağı 2-3 adet
Kimyon 1 çay kaşığı
Tane karabiber 1 çay kaşığı
Deniz Tuzu 1 tatlı kaşığı
Su 5 su bardağı

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna getirin ve zeytinyağını haznede kızdırın. Bütün şekilde olan dili her tarafı ince bir kabuk bağlayacak şekilde mühürleyin.

Sogan ve sarımsakları küp küp doğadıktan sonra haznenin bir kenarında 2 dakika dil ile birlikte soteleyin. Ardından salçayı da ilave ederek kokusu çıkana kavurun. Tuzu, defne yaprağını ve karabiberi de ekledikten sonra suyunu ilave edin.

Tüm malzemeyi karıştırarak homojen hale getirin. Kapağını kapatıp Gurme Sef'i Dödüklü Et/Tavuk moduna getirin ve 50 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Pisen dili hazneden alın ve sıcakken derisini soyun. Haznedeki sosu ayrı bir kaseye alın.

Dili soguduktan sonra dilimler halinde doğrayın.

Doğradığınız etleri tabaklara alın. Üzerine kimyon ve sosundan dökerek servis edin.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

