



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI DANA DİLİ

1 adet dana dili
6 adet domates
1 baş sarımsak
1 demet maydanoz
1 su bardağı galeta tozu
2 adet havuç
4 yaprak defne
1 baş soğan
3 diş karanfil
1 orba bardağı tavuk suyu
1 orba kaşığı taze krema
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Dili bir tencereye koyup üstüne kadar su ile kaplayınız. Havuç, defne yaprağı soğan ve karanfil dişlerini suya atıp, 2.5 saat civarında dili haşlayınız. Öte yandan domatesleri ikiye bölüp çekirdeklerini temizleyiniz. Maydanozları ince ince doğrayınız, sarımsakları ayıklayıp ince ince kıyınız. sarımsak ve maydanozu karıştırıp domateslerin üstünü bu karışımla kapatınız. Üzerine galeta tozu serpererek bir fırın tepsisine diziniz. Kızgın fırında domatesleri 15 dakika civarında pişiriniz. Hardalı üç çorba kaşığı suda eritiniz. Taze krema ile karıştırıp hafif ateşte bir bardak tavuk suyuyla karıştırıp ısıtınız. Haşlanmış dilin derisini yüzüp zevkinize göre dilimleyiniz. Dilimlerin etrafına pişmiş domatesleri koyup, üzerine hazırladığınız salçayı döküp ikram ediniz.