



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA DİLİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kiloluk bir dana dili,
2 körpe havuç,
2 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
2 defne yaprağı,
1 tutam kekik,
birkaç ardıç meyvesi,
birkaç karabiber tanesi,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir gün önceden dili iyice kazıyıp bol suda yıkamalı ve suyunu süzdükten sonra çukur bir kaba oturtmalı. Üstüne kazınıp yıkandıktan sonra dilim dilim doğranmış bir havucu yaymalı. Yıkanmış ve küçük parçalara doğranmış bir sap kerevizi katmalı. Yıkanmış yarım demet maydanozu serpiştirmeli. Defne yapraklarıyla kekiği, ardıç meyvelerini katıp tuzladıktan sonra karabiber tanelerini serpiştirmeli. Derin bir kaba üstü kazınmış ve yıkandıktan sonra parçalara bölünmüş havucu, yıkanmış kereviz yaprağıyla maydanozu, iri parçalara doğranmış soğanı koymalı. İleride konacak dilin üstünü örtecek kadar da su ve tuz koyduktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Kaptaki su kaynamaya başlayınca dili sebzelerin üstüne oturtmalı ve pişinceye kadar kaynatmalı. Dil pişince kaptaki sebze ve suyundan ayırıp çıkarmalı ve derisini yüzdükten sonra dilim dilim doğrayarak servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli, servis yapmalı.
