



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEYTAN SOSLU DİL

1/2 sığır dili (3 saat ıslatılıp suyu süzöldükten sonra haşlanmış ve derisi temizlenmiş)

1 çorba kaşığı hardal

1 çay kaşığı karabiber

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

2 su bardağı galeta unu

2 su bardağı sıcak şeytan sosu

2 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Dili bir tahtanın üstüne koyarak, keskin bir bıçakla 1/2-1 cm'lik dilimler halinde kesiniz. Dilimlerin üstlerine hardal sürüp, karabiber ekiniz.

Izgaranızı orta sıcaklığa getirip ısıtınız. Dil dilimlerini önce eritilmiş tereyağı, sonra galeta ununa batırıp silkeleyerek fazla galetasını dökünüz.

Dil dilimlerini ızgaraya dizerek her iki taraflarını 2'şer dakika, hafif kahverengileşene kadar pişiriniz.

Dil dilimlerini ızgaradan alınız. Kenarları hafifçe üst üste gelecek biçimde, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz.

Üstlerine biraz şeytan sosu gezdiriniz. Artan sosu ısıtılmış bir sos kasesine koyunuz. Dilimlerin üstüne maydanoz serpip yanında sosuyla servis ediniz.

Not: Şeytan soslu dil, yeşil salata ile servis edilebilir.