



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIĞIR DİLİ ROSTOSU

### Malzeme :

- 1 siğır dili (1000 gram)
- 8 bardak su
- 1 demet kereviz yaprağı
- 1/2 çorba kaşığı tuz
- 40 gr. margarin (2 çorba kaşığı)
- 250 gr. soğan (2 büyük)
- 40 gr sadeyağ (2 çorba kaşığı)
- 80 gr. havuç (1 orta)
- 150 gr. domates (2 orta)
- 2 tane defne yaprağı
- 2 diş sarımsak
- 3-4 bardak dil suyu

### Yapılışı :

Bir tencereye ölçölere göre su, kereviz yaprağı, tuz ile yıkanmış bir tane siğır dili konularak kaynatılır. Sonra tencereden çıkarılır ve ılınmaya bırakılır. ılınınca dilin üstündeki pürtüklü kısmı bıçakla kesilerek, soyulur. Başka bir tencere alınır, buna sadeyağ ile margarin konulur. Kızdırıldıktan sonra içine dil konulur ve altı, üstü çevrilerek 20 dakika kızartılır. Daha sonra tencereye dörde bölünmüş havuç, sekize bölünmüş soğanlar, sarımsak ve defne yaprağı ilâve edilerek sebzeler ölünceye kadar karıştırılarak 10 dakika kavrulur. Sonra bu tencereye kabuğu ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) katılır 5 dakika pişirilir. Domatesler iyice eriyince, dil suyu ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Dilin bir tarafı bir saat. öbür tarafı da bir saat olmak üzere 2 saat daha pişirilir. Dil pişince bir tabağı alınır. Tencerede kalan su, sebzelerle birlikte delikleri ince bir süzgeçten geçirilir ve salça haline getirilir. Sonra dil ince dilimler halinde kesilir, tabağı dizilir ve üzerine de bu salça döküldükten sonra servis yapılır.