



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK ET (DÜDÜKLÜ)

MALZEMELER:

2 dana dili
1 çay kaşığı tane karabiber
Yarım demet maydanoz
1- 2 dal kereviz
2 soğan
8 yaprak jelatin
4- 5 salatalık turşusu
2 katı pişmiş yumurta
2 havuç (haşlanmış)
Tuz

YAPILIŞI:

1- Dil kazınıp yıkanır. Dörde bölünmüş soğan, maydanoz, kereviz, tane karabiber, tuz ve 4 bardak su konup düdüklü tencerede haşlanır. (Düdük sesi geldikten sonra yarım saat pişirilir.)
2- Soğuyunca dil soyulup ayıklanarak küçük parçalara ayrılır.
3- Dil suyu süzülür. Yıkanmış jelatinler konup eritilir.
4- Turşu, yumurta, havuç küçük küçük doğranır. Etle karıştırılır. Buna jelatinli et suyu ilave edilir.
5- Kalıp ıslatılır. Hazırlanan karışım boşaltılıp buz dolabında dondurulur (3- 4 saat).
6- Kalıptan çıkarmak için, kalıp ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilir. Etrafı Rus salatası ile süslenir.

Not: Et suyunun yağsız olması lazımdır.