



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÖGÜŞ DİL (DÜDÜKLÜ)

### Malzeme

1 adet dana dili,  
1 orta boy havuç,  
1 orta boy soğan,  
2-3 kerevizin yaprakları,  
1/2 demet maydanozun kalın sapları,  
1 diş sarımsak,  
1 defne yaprağı,  
tuz,  
karabiber.

### Yapılışı

Dili yıkayın, kurulayın, her iki tarafına tuz ve karabiber ekin. Havucu yıkayın, üstünü kazıyın, önce uzunlamasına dörde bölün, sonra herbir parçayı 2-3 santim uzunluğunda doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun, dörde bölün, kerevizin yapraklarını ayıklayın, yıkayın. Maydanozun saplarını, sarmısağın kabuğunu ayıklayın. Dili düdüklü tencereye koyun, etrafına havuç, soğan, kereviz yaprağı, maydanoz sapı, sarımsak ve defne yaprağını yerleştirin. Dilin yarısına gelecek kadar su koyun ve yarım saat süre ile pişirin. Dili tencereden çıkartıp soğumasını bekleyin, sonra doğrama tahtasına koyup üzerindeki sert deriyi bıçakla temizleyin, kök kısmını kesip ayırın. Kalan ön kısmını keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin ve sofraya getirin. Dilin haşlama suyunu süzüp, masaya getirmedığınız kök kısmı ile birlikte çorba veya pilav yapabilirsiniz. Arzu ettiğiniz takdirde 1 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu ile 4 yemek kaşığı haşlama suyundan bir terbiye hazırlayıp dilin üzerine sos olarak dökebilirsiniz. Haşlanan dil kolayca temizlenemiyorsa tekrar tencereye koyup 10-15 dakika daha pişirin.