



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜŞ DİL

<https://yemek.name>

1 adet dana ya da koyun dili
5-6 adet arpacık soğan
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
6-7 adet tane karabiber

1. Dil en az 1 saat bol tuzlu soğuk suda bekletilir.
2. Bekleyen dil iyice yıkanıp diğer malzemelerle beraber düdüklü tencereye alınır.
3. Üstünü geçecek kadar su ilave edilip yaklaşık 30 dakika pişirilir.
4. Düdüklü tencerenin basıncı düşüp, kapağı açıldığında tencereden çıkarılan dilin üzerindeki deri soyulur.
5. Soğuk ya da sıcak olarak dilimlenerek servis edilir.

Not: Dili en rahat ılıkken soyabilirsiniz. Soğuduğu zaman soymak imkansızlaşır. İyi piştiğini anlamak için dilin kökündeki kemiklere bakmak yeterlidir. Kemikler kolaylıkla yerinden çıkıyorsa dil pişmiş demektir. Dilin haşlama suyunu dondurup çorbalara et suyu olarak kullanabilirsiniz.

