



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜŞ DİL

1 adet tuzlanmış sigir dili, yaklaşık 2 kg
1 soğan, kalın doğranmış
2 havuç kalın dilimlenmiş
1 defne yaprağı

Dili büyük bir kaba koyup, üstünü soğuk suyla kaplayıp 12 saat geceden suda bırakın.

Dili süzüp, tartın. 500 g. basına 30 dak. pişirme süresi olacak şekilde pişirme süresini hesaplayın. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soğuk su ilave edin. Bir tasım kaynatın. Atesi kısip 5 dak. haslayın. Suyunu süzün.

Dili tekrar tencereye koyun yeniden soğuk su koyup soğanı havucu, defne yaprağını ve tane karabiberleri katın. Bir tasım kaynatın. Ağır ateste hesapladığınız süre kadar pişirin.

Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarip soğumaya bırakın. 5 Sogumus dili bir tahtanın üstüne koyup, yukardan başlayarak

derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın.

Dili ters yüzüne çevirip, kiviirip bir yuvarlak haline getirin. Sonra o şekilde 18 cm.'lik bir kek kalibinin içine yerleştirin.

Pisme suyundan kek kalibinin kenarlarına gelecek şekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalibin içine sığacak şekilde dil yerinde dursun diye bir tabak koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırlığı tabağın üstüne koy kalibi geceden buzdolabına kaldırın.

Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kaliptan ayrılmasını sağlayın.

Sonra kalibin altını sıcak suda birkaç saniye tutun. Kalibin üstüne servis tabağını ters çevirip dil tabağa alın. Soğuk dili yatay ince dilimler halinde kesin.