



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DİL

1 adet dana dili
Yeteri kadar su
1 ay bardağı sirke
Tuz
Tane karabiber
Sosu için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un
1 ay kaşığı salça
1 su bardağı su
1 ay kaşığı hardal

Dili, üzerini hafifçe geçecek kadar su ve sirke ilave ederek bir gece buzdolabında bekletin. Sonra suyunu süzüp iyice yıkayın. Dili; düdüklü tencereye alıp üzerini geçecek kadar su, tuz ve tane karabiber ekleyerek 2.5 saat pişirin. Daha sonra suyunu szn. zerindeki kabuğı soyun ve soğuduktan sonra dilimleyin. Unu tereyağında hafif pembeleşene kadar kavurun. Salçayı ilave edin. Su ve dil suyundan yarım bardak ekleyin. Hardalı da katıp karıştırın ve dilin üzerine gezdirin.