



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU DİL SALATASI

1 süt danası veya 2 koyun dili  
4 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
Limon suyu  
1 tatlı kaşığı hardal  
1 sap kereviz  
1 körpe havuç

Süt danasının dilini veya koyun dillerini derin bir tencereye koymalı. Üstü kazınmış ve yıkandıktan sonra küçük parçalara doğranmış havuçla ince ince doğranmış kereviz yapraklarını ve yarım limon kabuğunu üstüne atmalı. Yeteri kadar su ve tuz da koyduktan sonra dili iyice yumuşayınca kadar kaynatarak haşlamalı. Dil haşlanınca tencereden süzerek çıkarmalı. Bir kenarda soğumaya bırakmalı. Soğuyunca üzerindeki deriyi soyarak çıkarmalı ve etini ince ince dilimlere doğramalı. Dil dilimlerini salata servis tabağına yanyana dizdikten sonra aşağıda tarifini vereceğimiz sosu üzerine dökmeli.

Sos: Yumurtaları katı denecek biçimde haşlamalı. Kabuklarını soyduktan sonra yuvarlak dilimlere doğramalı. Yumurtalar doğrandıktan sonra sarılarıyla aklarını birbirlerinden ayırmalı. Sarıları bir kâseye taramalı. Buna hardalla tuz ve biberi katmalı. Yeteri kadar zeytinyağıyla limon soyu veya sirke döktükten sonra bir çatala bunları çırparak bozadan sulu kıvamda bir sos meydana getirmeli. Sosu dilin üstüne döktükten sonra yuvarlak kesilmiş yumurta aklarıyla salata tabağını süslemeli ve ondan sonra servis yapmalı.