



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE DİL

Malzemesi

1 adet siğır dili

2 çorba kaşığı tereyağ

1 soğan

Tuz

Karabiber

KOKU DEMETİ:

1-2 kahve kaşığı tane karabiber

1 fiske çay

Karanfil

Kereviz

Maydanoz kökü

1 tatlı kaşığı nişasta

Temizlenen dili, üstünü örtecek kadar suyla, ağır ateşte 2 saat, suyunu çekinceye kadar pişirip, kurulayın. Bir tencerede yağı eriterek, üzerine ince doğranmış soğan ve dili ilave edip kavurun. Sosu hazırlamak için tenceredeki suyu süzüp ısıtın. Nişastayı bir fincan soğuk suda eritip kaynayan pişme suyuna karıştırarak yedirin. Tuz ve karabiber serpin; koku demetini ekleyin. Ağır ateşte bir saat kadar pişirin. Dili, ince ince dilimleyip, dağıtım tabağına alarak, sos eşliğinde servis yapın.
