



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

DİL PANESİ



1 Adet siğir dili
2 Adet yumurta
Yarım su bardağı un
1 Su bardağı galeta unu
1 Tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Siğir dili düdüklüye yerleştirilir, az suda, kaynama noktasına geldikten sonra 45 dakika pişirilir.
- # Haşlanmış dilin zarı tam soğumadan soyulur, üzeri kapalı olarak buzdolabının alt rafında en az 4 saat bekletilir.
- # Daha sonra dil, yarım parmak kalınlığında dilimlenir. Her dilim önce una sonra tuzla çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa bulanır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte fazla kızmadan paneller yerleştirilir. İki yüzü pembe renkte kızartılır.
- # Dil panelleri kağıt havluya çıkarılarak, fazla yağı alınır. Sonra servis tabağına aktarılır.

Not: Galeta unu yerine ince dövülmüş ekme kırıntısı kullanılabilir.