



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Adorne con la lengua

Garnitürlü Dil



- 1 lengua de buey
- 1 cebolla, de mediano tamaño
- 1 papa
- 1 zanahoria, de gran tamaño
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negro
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 vaso de guisantes enlatados

Coloque la lengua de buey en la olla a presión, y añadir la zanahoria y la cebolla se corta en la que unos pocos trozos, la sal y la pimienta negro.

Añadir 3 tazas de agua, cocinar durante 45 minutos después de que empiece a hervir.

Pele la piel de la lengua, si bien es caliente, rebanada en pedazos pequeños que se han dedo de espesor, coloque la cebolla, la zanahoria y la patata cerca de él.

Mezclar la harina, aceite vegetal, 1 vaso de agua hirviendo de la lengua y 1/2 cucharadita de sal y hervir por agitación.

Vierta esta mezcla en todo el tiempo que la lengua es todavía caliente.

Coloque los guisantes verdes en el borde de la lengua. Sirva caliente.

Nota: Se recomienda cocinar los despojos en la olla a presión para ahorrar tiempo y energía.