



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ BEYİN

500 gr dana beyni (ıslatılıp zarları soyulduktan sonra haşlanarak dilimlenmiş)

250 gr (1 su bardağı) kızartma hamuru

2 su bardağı rafine yağ

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

1 dilimlenmiş limon

Marinad:

1/2 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı limon suyu

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Orta boy derin bir kaptan zeytinyağı, limon suyunu, 1 çorba kaşığı maydanozu, karabiberi ve tuzu iyice karıştırmaya kadar çırpınız. Hazırlamış olduğunuz bu marinada beyin dilimlerini ekleyip zaman zaman çevirerek, oda sıcaklığında bir saat bekletiniz. Beyin dilimlerini delikli bir kepeyle alıp bir kenara bırakarak marinadı atınız. Kızartma hamurunu geniş ve derin bir kaba alınız.

Beyin dilimlerini kızartma hamuruna birkaç kez daldırıp çıkarınız. Rafine yağı derin ve geniş bir tavada, orta ateşte 50 saniye, tavaya atılan bayat bir ekmek parçası kızartmaya kadar ısıtınız. Beyin dilimlerini 4-5 dakika, altın sarısı bir renk alana ve gevrekleşinceye kadar kızartınız.

Beyin dilimlerini delikli kepe ile tavadan alıp, fazla yağlarını süzünüz. Isıtılmış servis tabağına alıp, üstüne 1 çorba kaşığı maydanozu serpiniz; yanına limon dilimlerini yerleştirip sıcak sıcak servis ediniz.