BEYİN ÇORBASI

200 gr dana beyni
100 gr margarin
2 yumurta
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1 baş soğan
1,5 lt et suyu
2 kaşık kadar un
8 dilim ekmek
Tuz

Beyin kaynar tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerindeki ince zar temizlenir ve tavla zarı büyüklüğünde parçalar halinde doğranır. Soğan rendelenir ve bir güvece zeytinyağıyla birlikte konup, tahta kaşıkla karıştırılır; pembeleşince beyin parçaları da katılır, birlikte karıştırılarak kavrulur. Beyin on beş dakika kadar ateşte tutulduktan sonra tuzlanır ve karıştırmaya ara vermeden üstüne un serpilerek dökülür. Kıyılmış maydanozla bir buçuk litre kaynar et suyu hemen arkasından konur ve on dakika daha kaynatılır. Bir kuşanede margarin eritilir, içine kuşbaşıparçalar halinde doğranmış ekmekler atılır ve nar gibi kızartılır. Ekmek kızarınca yağıyla birlikte çorba kasesine boşaltılır. Küçük, porselen bir kâsede yumurtalar tuzla çırpılır. Çırpma sırasında bir çorba kaşığı su katılıp çırpılmış yumurtaya yedirilir. Sonra bu çorba kâsesindeki yağlı ekmeklerin üstüne dökülür. Hemen arkasından çorba boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Çorbaya daha güzel bir görünüş vermek için yumurta kızarmış ekmeklerin üstüne dökülmez, çırpılırken birkaç kaşık çorba suyu katılıp ısıtılır, hızlı bir biçimde karıştırılan çorbaya eklenir. Çorba, yarım dakika karıştırıldıktan sonra kızarmış ekmeklerin üstüne dökülür.

© lezzetler.com tarif no:10412 • adı:Beyin Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:45