



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN ÇORBASI

2 ½ lt et suyu (10 bardak)
125 gr un (1 bardak)
2 yemek kasığı tepeleme tereyağı veya margarin
2 adet koyun beyi
½ demet maydanoz tuz
Terbiyesi:
3 adet yumurta sarısı
½ kahve fincanı limon suyu
½ bardak su

1-Beyinleri soğuk suya bırakın. Üzerindeki zarı çıkartıp suyla ateşe koyup haslayın. Soğuduktan sonra fındık büyüklüğünde doğrayın.
2-Unla yağı çorba tenceresinde biraz kavurun. Kalan beyin ve et suyunu azar azar ekleyip yedirin.10 dakika sonra da beyinlerle tuzu koyun.
3-Terbiyesini hazırlayıp çorbaya karıştırın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.
