



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN SALATASI

MALZEME

- 1 dana beyni
- 2 adet domates
- 1 adet salatalık
- 4 adet sivri yeşil biber
- 1 demet maydanoz
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Beyin yıkanıp temizlenirken üst zarı da kolayca çıkarılır. Temizlenip yıkanan beyin bir kaba konarak üzerini kapatacak kadar su ilâvesi ile ağır ateşte 25 - 30 dakika süre ile pişirilir. Sonra beyin sudan alınıp bir tabağa yerleştirilir, arzu edilirse bir kaşık kadar da suyundan alınır. Beyin ince dilimlere kesilir. Domatesler bir çatala batılıp kaynamakta olan suyun içine daldırılır, 25 - 30 saniye kadar tutulup çıkarılıp kolaylıkla ve tamamen soyulur, çekirdekleri de temizlenerek istenen şekilde doğranıp tabaktaki dilimlenmiş olarak bulunan beyinin etrafına yerleştirilir. Aynı şekilde salatalıkla soyularak sivri biberler ile beraber beyinin üzerine ilâve edilirler. Hepsinin üzerine de iri veya yaprak doğranmış maydanoz konur. Bundan sonra tuz, limon ve zeytinyağı konarak servis yapılır.