BEYİN SALATASI

Malzemesi
2 adet dana beyni
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy soğan
1 defne yaprağı
3-4 dal maydanoz
4 çorba kaşığı sirke
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Beyinleri orta boy bir kaba koyup üzerlerini buz ve soğuk suyla örtün. 15 dakika kadar bekletin. Tencereden çıkartıp, keskin bir bıçakla zarını, beyni zedelememeye özen göstererek, temizleyin.
Beyinleri temiz bir tencereye aktarın; tuz, soğan, defne yaprağı, maydanoz ve sirkesini katın. Hepsini aşacak kadar su koyduktan sonra 10 dakika kaynatın.
Tencereyi ateşten alıp, beyinleri haşlama suyunun içinde soğumaya bırakın. Yaklaşık 15 dakika sonra tencereden çıkartıp dilimleyin.
Servis tabağının ortasına dilimlenmiş beyinleri yerleştirin. Beyinlerin aralarına kabuğu soyulup çekirdekleri temizlenmiş domates dilimlerini ve yeşil sivri biberleri yerleştirip salatanın tümünün üzerine zeytinyağını döktükten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24048 • adı:Beyin Salatası • gönderen:sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:35