# BEYİN SALATASI

Malzeme
1 adet koyun beyni,
1 çay kaşığı sirke,
1 çay kaşığı tuz,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
yarım limonun suyu,
1/4 demet maydanoz.

Yapılışı
Beynin üzerindeki zarı, akar soğuk suyun altında kıvrımlarını zedelemeden ayıklayıp çıkarın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ocağı kısarak 10 dakika haşlayın. Haşlama suyunu süzün, kaba soğuk su koyun ve beyni soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkarın, suyunun süzülmesi için birkaç dakika bekleyin, doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla zedelemeden ince dilimler halinde doğrayın, yayvan bir tabağa dizin. Üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sofraya getirin. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz, miktarı daha çok ancak lezzeti daha az olacaktır. Haşlanmış beyni servis yapmadan kısa bir süre önce suyundan çıkartıp doğrar, zeytinyağı ve limonunu son anda koyarsanız pörsümez ve daha lezzetli bir salata elde edersiniz.

© lezzetler.com tarif no:7020 • adı:Beyin Salatası • gönderen:Güney • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:44