BEYİNLİ ÇORBA

125 gr. dana beyni
1 soğan
1/4 demet maydanoz
50 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı
1 dilim bayat ekmek
1 litre et suyu

Beyni akar su altında yıkarken, zarlarını temizleyin. Beyni ekmek tahtasının üzerine koyup, çok ince olarak kıyın. Soğanları soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın ve fazla suyunu alın. İnce ince kıyın. 20 gram tereyağını bir tavada eritin. Soğanları içine atın, 5 dakika hafif kahverengi bir renk alana kadar kızartın. Beyni tavaya ilave edin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Devamlı karıştırmak suretiyle, beyni yağ ile birlikte 3 dakika pişirin. Tavayı ateşten indirin. Küçük bir tasın içine yumurta sarılarını kırın. Çok ince olarak kıydığınız maydanozu yumurta sarılarına ilave edin. Ekmek dilimlerinin üzerine beyinli karışmdan sürün. Kalan tereyağını tavada kızdırın. Üzerine beyin sürülmüş ekmekleri, bu yağda 10 dakika kızartın. (Beyin sürülen kısım üste gelecektir.) Ekmekleri tavadan çıkardıktan sonra, yağını süzün. Ekmekleri servis yapmadan önce üzerine kaynar et suyu dökün.

© lezzetler.com tarif no:33301 • adı:BEYİNLİ ÇORBA • gönderen:azık • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:30