



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DANA BEYNİ HAŞLAMASI

Dana beyninin üstündeki ince zarı ve yapışık kan damarlarını çıkarınız. Arasına suyunu değiştirerek 1 saat soğuk suda bırakınız. Sonra bir tencereye 1 soğanı yuvarlak doğrayınız, su, tuz, yarım kepece sirke koyunuz. İçine beyni atınız, yarım saat kaynatıp çıkarınız, bezle kurutunuz. İki ya da birkaç parçaya ayırınız, tabağa sıralayınız, üzerine istediğiniz salçayı dökünüz.

Not: Dana beyni haşlaması hem sıcak, hem de soğuk olarak yenilebilir. Pişerken suyu çeken yemeklere daima sıcak su koyunuz, soğuk su, pişen yemeğin lezzetini bozar. Dana etinden yapılan birçok Fransız yemeği vardır. Fakat aşağı yukarı hepsi birbirine benzer. En iyi salçalarla pişirilse bile, iyi olmuyor.
