DANA BEYNİ TAVA

1 adet dana beyni
1 adet havuç
1 baş soğan
1 adet yumurta
1 adet limon
1 bardak süt
125 gr. un
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, tane karabiber, sirke ve kızartma yağı ile kokulu otlar torbacığı

YAPILIŞI:
Önce kızartma bulamacını (hamurunu) hazırlayınız. Bir kasenin içine unu koyunuz. Yumurtayı kırıp omlet yapar gibi çırpınız. Bir çorba kaşığı, zeytinyağıyla birlikte una ilave edip karıştırınız. Karışıma azar azar süt ilave ederek iyice karıştırıp bütünleştiriniz. Serin bir yere bırakıp dinlendiriniz. Tencereye 1 litre su koyunuz. 3 çorba kaşığı sirke ilave edip, halka halka doğranmış soğan ve havuçları içine atınız. Yarım tatlı kaşığı tane karabiber ilave edip, tülbente sarılı nane, kekik, maydanoz, dereotu torbasını suya daldırıp, kaynatmaya başlayınız. İyice su fokurdadıktan sonra ateşi kısarak 25 dakika tıkırdatarak kaynatınız. Tuzunu ekip soğumaya bırakınız. Dana beynini bol sirkeli soğuk suda 15 dakika bekletiniz. Üzerindeki kanları böylece temizleyiniz. Beyni sirkeli sudan alıp, yıkadıktan sonra temiz suda kaynatınız. Kaynamaya başlayınca 2 dakika aynı hızla kaynatıp ateşten alınız. Kaynar sudan çıkarıp süzünüz. Beynin üzerindeki ince zarı ve kan damarlarını temizleyiniz. Soğuttuğunuz ilk haşlama suyunun içine koyup 10 dakika kaynatınız. Sudan çıkarıp süzünüz. Beyni ezmeden ceviz büyüklüğünde kuşbaşı doğrayınız.
Kuşbaşı doğradığınız beyni önce hazırladığınız bulamaca batırıp, her tarafını iyice hamurladıktan sonra kızgın yağa atınız. Bir yüzü altın sarısı renk alınca çevirip öteki yüzünü 30-40 saniye daha kızartıp, yağdan çıkartınız. Kızarttığınız beyinleri emici bir kağıdın üzerine koyup fazla yağlarını süzdürünüz. Hazırladığınız beyin tavaları sıcak bir tabağa koyup, limon dilimleriyle süsleyiniz. Böyle ikram edebileceğiniz gibi, sarımsaklı, sirkeli domates salçası eşliğinde de sıcak sıcak ikram edebilirsiniz.

Not: Haşlama suyuna koku vermek için, çeşitli kokulu otları bir tülbente sarıp suya daldırmak, içi eriyince çıkarmak bir pişirme yöntemidir. Bazı yemek kitaplarında bu "BÜKE GARNİ" olarak adlandırılır. Biz "KOKULU OTLAR TORBACIĞI" dedik.

© lezzetler.com tarif no:44195 • adı:Dana Beyni Tava • gönderen:beyaz dantel • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:22