



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KUZU BEYİN

### MALZEMELER

3 adet kuzu beyini  
1 çay bardağı rendelenmiş gravyer peyniri  
250 gr tereyağı  
2 adet yumurta sarısı  
200 gr mantar  
1 adet ufak soğan  
50 gr un  
150 gr jambon  
galeta unu  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Beyinleri ılık suya koyun, yumuşayınca zarlarını çıkarıp, biraz suda pişirin, küp küp (1.5 - 2 cm en ve boyunda) doğrayın.

Mantarları ve ince doğranmış soğanı 75 gr tereyağında hafif kavrun, beyinlerin içinde piştiği un ve 75 gr tereyağı ile bir beşamel sos yapıp, tuzlayın. Ateşten aldıktan sonra içine iki yumurta sarısı ve gravyer peyniri koyun. Derince bir kabı yağlayın, dibine bir kat beşamel, bir kat beyin, bir kat beşamel, bir kat mantar, bir kat beşamel, kaba doğranmış jambon ve beyin parçaları, beşamel ve en üste de galeta unu, rendelenmiş peynir ve 50 gr tereyağını parçalara ayırarak koyun; önceden ısıttığınız fırında pişirip, sıcak servis yapın.