



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN HAŞLAMASI

Malzeme :

1 adet havuç,
1 baş soğan,
1 baş kereviz,
6 adet koyun beyni veya 2 adet dana beyni,
1/4 demet maydanoz,
3 adet tane karabiber,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Beyinleri soğuk suya koyunuz,
- 2- Beyinlerin üzerindeki ince zarı soyunuz (beyin bayat olursa bu zar soyulmaz).
- 3- Bir tencereye zan soyulmuş beyinleri, iri doğranmış soğanı, havucu, kerevizi, maydanozu, tane karabiberi ve tuzu koyunuz, (Sebzeleri koymaktaki maksat kokusunu güzelleştirmek ve ağırlığının gitmesi içindir).
- 4- Beyinin üzerlerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edip ateşe koyunuz.
- 5- Orta hararetli ateşte 20-25 dakika kaynatınız.
- 6- Kendi suyunda soğutup parçalanmadan çıkartınız.
- 7- İstedığınız yerlerde kullanınız.

NOT: Haşlama beyin: Söğüş olarak, salata v.s. yerlerde kullanılır.