BEYİN SALATASI

MALZEMELER
2 Kuzu Beyni (haşlanmış)
1 Domates (kabukları soyulmuş)
2 Sivribiber
1 Tatlı Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)
1 Kahve Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığının Ucuyla Karabiber
1/4 Su Bardağı Limon Suyu
3/4 Su Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI
Haşlanmış beyinleri dilimleyip servis tabağına yerleştiriniz. Kabuğu soyulmuş domatesi 4'e bölünüz. İçinin çekirdeklerini temizleyiniz. Biberleri saplarının yakınından kesip 4'e böldükten sonra, çekirdeklerini temizleyiniz. Domates ve biberlerle servis tabağını süsleyiniz.
Limon sosu için 1/4 su bardağı limon suyunu orta boy bir kabın içine dökünüz. Tuz ve karabiberini ekleyip iyice karıştırınız. Tuz ve karabiber limon suyuna iyice karıştıktan sonra, çırpmaya devam ederek, zeytinyağını yediriniz. Limon sosunu beyinlerin üstüne döküp, maydanozunu da serperek servis ediniz.

ML® Beyin Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5045 • adı:Beyin Salatası • gönderen:lekelimelek • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:35