



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN SALATASI

Malzeme

1 adet koyun beyni,
1 ay kaşığı sirke,
1 ay kaşığı tuz,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
yarım limonun suyu,
1/4 demet maydanoz.

Yapılışı

Beynin üzerindeki zarı, akar soğuk suyun altında kıvrımlarını zedelemekten ayıklayıp çıkarın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ocağı kısarak 10 dakika haşlayın. Haşlama suyunu süzün, kaba soğuk su koyun ve beyni soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkarın, suyunun süzülmesi için birkaç dakika bekleyin, doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla zedelemekten ince dilimler halinde doğrayın, yayvan bir tabağı dizin. Üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sofraya getirin. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz, miktarı daha çok ancak lezzeti daha az olacaktır. Haşlanmış beyni servis yapmadan kısa bir süre önce suyundan çıkartıp doğrar, zeytinyağı ve limonunu son anda koyarsanız pörsümez ve daha lezzetli bir salata elde edersiniz.