KOYUN BEYİNİ TAVASI

Kullanılacak malzeme:
3 koyun beyini,
1 yumurta,
1 kahve fincanı un,
yeteri kadar tuz.
Kızartmak için:
1 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Beyinlerin üstünü kaplayan ince zarları bir akar musluğun altında tutarak soymalı. Sonra bu beyinleri önce ortalarından ikiye bölmeli. Sonra bölünen her parçayı tekrar ortadan ikiye bölerek 12 parça elde etmeli. Yumurtayı bir küçük kâsede çırpmalı. Unu bir küçük tabağa boşaltmalı. Beyin parçalarını teker teker ele almalı ve önce una batırmalı, sonra yumurtaya bu-lamalı ve kızgın yağın içine atmalı ve ateşin ısısını azalttıktan sonra beyin parçalarının önce bir kenarlarını, sonra öbür yanlarını nar gibi kızartmalı. Beyinler kızarınca bunları bir kevgirle yağdan çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli.
Böylece bütün beyin parçalarını kızarttıktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı

© lezzetler.com tarif no:12429 • adı:KOYUN BEYİNİ TAVASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:46