



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DANA BEYİNİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 dana beyni (400 gram kadar),
100 gram tereyağı,
200 gram taze mantar,
1 diş sarımsak,
1 limon,
1 baş arpacık soğanı,
1 demet maydanoz,
1 orba kaşığı domates salçası,
5 orba kaşığı zeytinyağı,
1 fincan un,
1 fincan kurutulmuş ekmek tozu,
1 orba kaşığı et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarların saplarındaki toprağa değen bölümleri kesip atın. Ellerinizi limonlu soğuk suyun içinde tutarak zarlarını ayıkladıktan sonra dilim dilim kesip bu limonlu suda bırakın.

Bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağıyla 1 çorba kaşığı zeytinyağı (bitkisel bir başka yağ olursa daha iyi olur) koyun. İçine ayıklanmış bir diş sarımsak da attıktan sonra tavayı ateşe oturtun.

Tavadakiler ısınınca sularını iyice süzeceğiniz mantarları tavaya atın. Tuzunu, biberini de serptikten sonra tavanın kapağını örtün. Vakit vakit tahta bir kaşıkla karıştırarak mantarları orta ısıllı bir ateşe 15 dakika kadar pişirin. Mantarları ateşten indirirken ayıklayıp yıkadıktan sonra kıyılmış olan maydanozun yarısını üstüne serpin ve bir-iki defa karıştırın. Beri yanda beyni bol akarsuda iyice yıkayıp mümkün olduğu kadar zarını çıkarın. Sonra artan yarım limonu da sıkacağınız tuzlu kaynar suya atarak haşlayın. Beyin haşlanınca sudan çıkarıp soğumaya bırakın.

Bir orba kaşığı tereyağını bir başka tavaya koyun. Buna 2 kaşık zeytinyağıyla rendelenmiş arpacık soğanını ve bir kaşık et suyunda eritilmiş bir kaşık domates salçasını katın. Tavadaki karışıma tuz ve karabiberini de serptikten sonra tavayı hafif bir ateşe oturtun ve karıştırarak on dakika pişirin.

Salçayı ateşten indirirken kalan yarım demet kıyılmış maydanozu katıp bir-iki defa karıştırın.

Soğumuş olan beyni yarımşar santim kalınlığında dilimlere kesin. Bir tavaya kalan tereyağıyla iki kaşık zeytinyağı koyun. Bir kâseye de yumurtayı kırıp hafifçe çırpın. Tavadaki yağ kızınca beyin dilimlerini önce una, sonra sırasıyla yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna buladıktan sonra tavaya atın.

Kızaran beyin dilimlerini kevgirle alıp yağları süzüldükten sonra sıcak bir yerde tutacağınız servis tabağının orta yerine düzenli bir biçimde yerleştirin. Beyinlerin kızartılması bitince salçayı ısıtıp beyinlerin üstüne dolaştırarak döküp sıcak sıcak servis yapın.