



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI SIĞIR BEYİNİ

Malzemesi:

1 adet siğir beyni,
2 çorba kaşığı sirke,
tuz,
biber,
bir diş sarımsak,
bir tutam kekik,
bir kaç defne yaprağı,
1 kaşık tereyağı,
bir kaç sap maydanoz,
1 adet limon.

Hazırlanışı:

Siğir beynini bir iki saat soğuk suda bırakın. Sonra beynin üzerindeki zarı ve deriyi temizleyin. Bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar su, iki çorba kaşığı sirke, tuz, biber, bir diş sarımsak, bir tutam kekik, bir kaç defne yaprağı ile kaynamaya bırakın. Pişince sudan çıkarın, bir tabağa koyun ve ortasından ikiye ayırın. Diğer tarafta bir kaşık tereyağı eritip, içine biraz kıyılmış maydanoz ilâve edin. Beynin haşlandığı sudan biraz yağa katıp, bir kaç taşım kaynatın ve tabaktaki beynin üzerine dökün. Limon ile birlikte servis yapın.