



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYİN ÇORBASI

1 adet kuzu ya da dana beyni  
2 adet limonun suyu  
1 yemek kaşığı un  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 adet defne yaprağı  
1 adet yumurta sarısı  
3-4 diş sarımsak

Beyni birleşme noktalarından keserek parçalayın.

Akan suyun altında yıkayarak zarını soyun.

Temizlediğiniz beyin parçalarını tencereye alıp üzerine 1 litre kadar sıcak su ekleyin.

1 limonun suyunu ve defne yaprağını da ilave edip beyinleri 10 dakika kadar haşlayın.

Bu arada sarımsakları soyup rendeleyin.

Haşlanan beyinleri süzüp bir tabağa alın ve biraz soğuyunca küp küp doğrayın.

Sıvı yağı tencerede kızdırıp sarımsakları yağda kavurun.

Üzerine unu ekleyip kavurmaya devam edin.

Kokusu çıkan una 1 litre kadar su ilave edin ve topaklanmaması için hızla karıştırın. (Dilerseniz bir kısmını beyinin haşlama suyundan ekleyebilirsiniz.)

Doğradığınız beyin parçalarını da tencereye ekleyip kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin.

Kaynayınca altını kısıp 15-20 dakika daha pişirin ve altını kapatın.

Bu esnada çorbanın terbiyesi için yumurta sarısı, 1 limonun suyu ve yarım çay bardağı kadar suyu çırpın.

Çorbadan 1 kepçe kadar alıp ılıttığınız terbiyeyi tencereye aktarın ve güzelce karıştırın.

Çorbanızı sirke ve sarımsakla ya da üzerine kırmızı biberli yağ yaparak servis edebilirsiniz.

