



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEYİN ÇORBASI

2 ½ lt et suyu (10 bardak)  
125 gr un (1 bardak)  
2 yemek kasığı tepeleme tereyağı veya margarin  
2 adet koyun beyni  
½ demet maydanoz tuzu  
Terbiyesi:  
3 adet yumurta sarısı  
½ kahve fincanı limon suyu  
½ bardak su

1-Beyinleri soğuk suya bırakın. Üzerindeki zarı çıkartıp suyla ateşe koyup haslayın. Soğuduktan sonra fındık büyüklüğünde doğrayın.

2-Unla yağlı çorba tenceresinde biraz kavurun. Kalan beyin ve et suyunu azar azar ekleyip yedirin.10 dakika sonra da beyinlerle tuzu koyun.

3-Terbiyesini hazırlayıp çorbaya karıştırın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

---