



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN EZME SALATASI

Kullanılacak malzeme:

1 koyun veya süt danası beyini,
1 yumurta,
1/2 limonun suyu,
yeteri kadar tuz ve kırmızı biber,
1/2 kahve fincanı kadar zeytinyağı.

Yapımı: Beyini iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı. Beyin haşlanınca kevgirle sudan çıkarmalı ve üzerindeki ince zarı ayıklayarak çıkarıp atmalı.

Beri yanda yumurtayı katı olacak biçimde haşlamalı. Soęuk suda tuttuktan sonra kabukları çıkarılmış yumurtayı dörde bölmeli. Sarısını bir kenara ayırmalı. Akını da garni olarak kullanmak üzere türlü biçimlerde kesmeli. Zar gibi ince derisi ayıklanmış beyini bir havana koymalı. Buna yumurtanın sarısıyla kırmızı biberi ve tuzu da katıp havandakileri iyice döverek birbirine yedirmeli. Bu ezmeyi bir yayvan kaba koyduktan sonra limon suyu dökmeli ve tahta bir kaşıkla döverek iyice karıştırmalı. Karışım kaymak gibi olunca bunu tabaklara bölmeli. Yumurta aklarından garnitürler yaptıktan sonra zeytinyağını üzerlerine gezdirmeli ve tabakları sofraya çıkarmalı.