



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN HAŞLAMA

Dana ya da koyun beyni
1 litre (5 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı tuz
1 soğan (2 diş sarımsak batırılmış)
2 çorba kaşığı sirke
6 tane karabiber
Baharat Torbası:
8 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Beyinleri hazırlamak için, önce 4 saat soğuk suda, arasıra suyunu değiştirerek bekletiniz. Zarlarını soyup beyinleri ılık suda, kanları temizlenene kadar durulayınız.

Yukardaki bütün malzemeyi bir tencereye koyup kaynatınız. Kaynayınca beyinleri de tencereye koyup hafif ateşte (koyun beyinlerini 15 dakika, dana beyinlerini ise 20-25 dakika) haşlayınız. Suyunu süzdükten doğrudan ya da değişik garnitürlerle servis ediniz.