



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYİN HAŞLAMA

1 adet dana beyni  
Yarım limonun suyu  
Tuz

Dana beyni soğuk suyun altında zarlarından temizlenir.  
Düdüklü tencereye konur üzerini geçecek kadar su konur.  
Üzerine limon suyu ve tuz ilave edilir.  
Düdüklü tencere ateşe konur, pim çıktıktan sonra 10 dakika haşlanır.  
Kendi suyunda soğutulur.  
Suyu süzülerek servis edilir.

