



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEYİN HAŞLAMA

6 adet koyun beyni  
1 Adet havuç  
1 Adet baş soğan  
3 adet nane  
Karabiber  
Maydanoz  
Tuz  
Yeteri Kadar su

Beyinler soğuk suda bekletilir. Sonra bıçağın ucuyla zırları soyulur. Soğan "ince ince" doğranır. Havuç dilimlenir. İstendiği kadar maydanoz doğranır. Tuzlanır. Karıştırılır. Sonra hepsi tencereye konur. Beyinler ilave edilir. Üstüne çıkacak kadar su konur. Orta hararetili ateşte 25 dakika kaynatılır. Beyinler kendi suyunda soğuduktan sonra tabağa alınır.