



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN HAŞLAMASI

Necip Usta

İster kuzu, ister dana, ister sığır beyni olsun, bir çeşit temizleme usulü, bir çeşit haşlama usulü vardır: 2 adet dana beyni alınız. Beyinleri birer birer sol ovucunuzun içine alarak sağ elinizle tam ortasından ince girintili çıkıntılı zarları temizleyip bir kaba koyunuz. (Buzlu suyun içine konup 10 dakika bekletilen beyinler çok daha iyi soyulurlar.)

Üzerlerini kapatıncaya kadar su doldurup 1 tatlı kaşığı tuz, 1 soğan, 4'e bölünmüş 1 defne yaprağı, biraz maydanoz, koku için 2 kereviz yaprağı ve 1/2 kahve fincanı sirke koyup kaynadıktan sonra, 10 dakika daha kaynatıp ateşten alıp kendi suyunda soğutunuz.

Not: Kuzu beyni 4 dakika, koyun beyni 6 dakika, dana beyni 10 dakikada haşlanır ve aynı suyun içinde soğurlar.
