



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN HAŞLAMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet Havuç
1 adet Soğan
1 adet Kereviz
5-6 dal Maydanoz
4 adet Koyun beyni veya 2 adet Dana beyni
Tane karabiber, tuz

Beyinleri soğuk suya koyunuz. Beyinlerin üzerindeki ince zarı soyunuz (beyin bayat olursa bu zar soyulmaz). Bir tencereye zarı soyulmuş beyinleri, iri doğranmış soğanı, havucu, kerevizi, maydanozu tane karabiberi ve tuzu koyunuz (sebzeleri koymaktaki amaç; kokusunu güzelleştirmek ve ağırlığının gitmesi içindir). Beynin üzerlerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edip ateşe koyunuz. Orta hararetle ateşte 20-25 dk kaynatınız. Kendi suyunda soğutup parçalamadan çıkartınız. İstedığınız yerlerde kullanabilirsiniz.