



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN PANE

2 soyulmuş ve haşlanmış koyun beyni
60 gr (4 çorba kaşığı) galeta unu
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı rafine yağ

Keskin bir bıçakla, beyinleri dilimleyiniz. Küçük bir kasede galeta unu, maydanoz, peynir, tuz ve biberi karıştırıp beyin dilimlerini bu karışıma bulayınız. Orta büyüklükte bir kızartma tavaında yağı kızdırıp, beyin dilimlerini 5'er dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alıp, hemen servis ediniz.

Not: Bu İtalyan yemeğı, sıcak olarak ve yanında yeşil salata ile servis edilir.