



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN PANESİ

5 tane koyun beyni
1,5 liman
5 dal maydanoz
1 bardak galeta tozu
1 küçük tutam rendelenmiş kaşar
3 yumurta
1/2 bardak zeytinyağı
tuz
karabiber

Temizlenip haşlanan beyinler uzunlamasına dörder parçaya ayrılır. Tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peyniri serpidikten sonra unlanır. Ayrı bir kaba kırılarak akları ve sarıları birbirine iyice karışacak kadar çırpılan yumurtalara batırıp çıkarılır, daha sonra da uygun bir kap içinde bulundurulmuş toz galetaya batırılıp hafif yassıltılır.

Bu şekilde meydana getirilen paneller yemekten yarım saat kadar önce bir tavada kızdırılan zeytinyağına atılır ve kızartılır. Kızaranlar, içine kâğıt yayılmış bir kaba alınır. Sonra da servis tabağına alınır, dörder parçaya bölünmüş limon konur, maydanoz dallarıyla süslenir.