



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYİN SALATASI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 adet dana beyni  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 bağ marul  
½ limon  
1 tutam karabiber  
1 tutam tuz  
2 su bardağı su

Dana beyinler temizlenir ve ortalama 15 dakika haşlanır.

Bu esnada marul suda bekletilir ve yıkanır.

Hazırlanan marullar servis tabağının kenarına yaprak yaprak dizilir.

Haşlama işlemi biten dana beyinler 4-5 dilim olacak şekilde kesilerek bölümlere ayrılır ve servis tabağında hazırlanan marulların ortasına yerleştirilir.

Üzerine karabiber ve tuz serpilerek, zeytinyağı ve limon gezdirilir.

Limon kabuğu gül şeklinde soyulur ve üzerine süs olarak konulup servise hazırlanır.

