



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN SALATASI

3 adet koyun beyni
2 orta büyüklükte domates
6 bardak su
2 demet yeşil salata
1 çorba kaşığı sirke
15 adet zeytin
1 küçük soğan
1 kahve fincanı limon suyu
1 çorba kaşığı tuz
3/4 kahve fincanı zeytinyağı

1) Bir kuşaneye 6 bardak su, 1 çorba kaşığı sirke, halka halka kesilmiş 1 küçük baş soğan, 1 çorba kaşığı tuz ile, almakta olan bir musluk altına tutmak suretile ince zarları ayıklanmış (beyin zarlarını su: içinde de soymak mümkündür fakat, akar musluk altında çok daha kolaylıkla soyulurlar.) 3 adet koyun beyni koyarak, orta hararettaki ateşte, su kaynamaya başladıktan sonra hesaplanmak üzere ancak on dakika kadar haşlamalı, sonra kuşaneyi ateşten alarak yarım saat kadar ılınmaya bırakmalıdır.

2) Yarım saat sonra, beyinleri sudan çıkararak, uzunluklarına doğru yarım parmak inceliğinde dilimlere doğramalı, sonra da dilimlere doğranmış bu beyinleri bir tabağın iki tarafına, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak iki sıra halinde döşemeli ve iki sıra halinde döşenmiş bu beyinlerin aralarına 15 adet kadar zeytin oturtuktan sonra, tabağın etrafına da, kaynar suya bir sokup çıkarmak suretile kabukları soyulmuş ve ince dilimlere doğranmış 2 orta büyüklükte domates veya ince ince kıyılmış 2 demet yeşil salata döşemelidir.

3) Beyin ve domateslerin tabağa döşenmeleri sona erince, bir kâseye, bir miktar tuz, bir kahve fincanı limon suyu ile, 3/4 kahve fincanı zeytinyağı koyarak çatalla iyice döğmek suretile bunları birbirleriyle halletmeli ve beyinlerin üzerine gezdirdikten sonra servis yapılmalıdır, (arzu edilirse tabağın iki ucuna da dilimlere doğranmış bir limon oturtmalıdır) .