BEYİN TAVA

Malzeme :
1 adet dana beyni
2 adet yumurta
Dörtte bir bardak «İki fincan kadar» zeytinyağı
2-çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı :
Beyinin zarı soğuk su içinde çıkarılır ve içine bir kaşık tuz atılmış olan bol su içinde 25 dakika süre ile haşlanıp, sonra alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilip önce una sonra da iyice çalkalanmış olan yumurtaya batırılıp, bir tavada kızdırılmış olan zeytinyağında altı üstü penbeleşene kadar kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:10026 • adı:BEYİN TAVA • gönderen:paspartu • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:44