



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN TAVA

2 Adet Dana Beyni
2 Adet Defne Yapağı
4 Çorba Kaşığı Galeta Unu
1 Adet Kuru Kuru Soğan
1 Çay kaşığı Tane Karabiber
3 Çorba Kaşığı Un
2 Adet Yumurta
Karabiber
Tuz
Kızartma yağı

Beyinlerin zarı iplik gibi akan çeşme altında soyularak çıkarılır. Kaynar suya yavaşça konur. Dörde bölünmüş soğan, defne yapağı, tuz, tane karabiber ilavesiyle ateş azaltılarak 30 dakika haşlanır. Suyunda soğutulur. Suyundan çıkarılan beyinler önce boyuna iki parçaya, sonra her parça üçe dilimlenir. Tuz, karabiber serpilir. Dilimler önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, daha sonra da galeta ununa batırılıp el ile bastırılarak sıkıştırılır. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılıp fazla yağı çekmesi için kâğıt üzerine alınır. Salata ile servis yapılır.