



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN TAVA

MALZEMELER:

2 dana beyin
1 soğan
2 defne yaprağı
Yarım bardak ayçiçek veya zeytinyağı (Kızartma için)
1 avuç maydanoz yaprağı
limon
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Beyinlerin zarları az akan çeşme altında soyularak çıkarılır.
- 2- Sıcak suya konur. Tuz, dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı ilave edilip yarım saat haşlanır, suyunda soğutulur.
- 3- Suyundan çıkarılan beyinler, boyuna 6- 8 parçaya dilimlenir. Tuz ve karabiber serpilir.
- 4- Dilimler önce una, sonra yumurtaya batırılıp kızgın yağda pembe olarak kızartılır. Fazla yağlı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.
- 5- Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ve limon dilimleri ile süslenir.