



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYİN TAVASI

### MALZEMELER

- 1 sğır beyni
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı tuz

### YAPILIŞI

Bir kaba 4 bardak su sirke ve bir çorba kaşığı tuz koyarak kaynatın. öte yandan beynin üzerindeki ince zarı bir musluk altına tutarak soyduktan sonra kaynayan suya koyun ve beyni 20dk. kadar haşlayın. sonrada beyin için de haşladığınız suyu dökerek kabın içine soğuk su doldurun ve beyni bu suyun içinde iyice soğuncaya kadar bırakın Soğuyan beyni kabın içinden alarak bir bezle kurulayın ve uzunluğuna tam ortasından kestikten sonra her bir parçayı tekrar uzunluğuna doğru üçe kesin. iki tabaktan birine un veya nişasta koyarak yumurtayı çatalla bir kaç defa çalkaladıktan sonra dilimlere kesilmiş beyinleri önce una sonra da yumurtaya bulayıp kızgın yağda pembeleşinceye kadar 4-5 dk kızartın ve delikli kepçe ile tavadan çıkararak servis yapın.