



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYİN TAVASI

3 koyun veya 1 sığır beyni  
4 bardak su  
160 gram rafine zeytinyağı veya vejetalin (3/4 bardak)  
1 çorba kaşığı sirke  
2 çorba kaşığı un veya nişasta  
1 adet yumurta  
kıyılmış yeşil salata  
1 çorba kaşığı tuz  
1 adet limon

1) Bir küçük kaba 4 bardak su, 1 çorba kaşığı sirke ile 1 çorba kaşığı da tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, akar musluk altına tutmak suretile üstünün ince zarı soyulmuş, 3 koyun veya 1 adet sığır beyni ilâve ederek beyinleri 15-20 dakika haşlamalı, sonra da içinde haşlandığı suyu dökerek içine soğuk su doldurmalı ve beyinlerin soğuk su içinde iyice soğuması için kabı yarım saat bir tarafa bırakmalıdır. (Beyinleri bir kap içindeki suya batırmak suretile de soymak mümkündür).

2) Yarım saat sonra beyinleri suyun içinden çıkartarak bezle kurutmak sonra da uzunluklarına tam ortasından ikiye kesmeli fakat sığır ise kesilen her bir parçayı da yine uzunluğuna doğru üçe keserek beyinden aşağı yukarı 1/2 ilâ 3/4 parmak kalınlığında altı müsavi dilim vücuda getirmelidir.

3) Bunu müteakip, iki tabaktan birine 2 çorba kaşığı un veya nişasta, diğerine de 1 adet yumurta ile ancak bir tutam un veya nişasta koymalı ve yumurtayı çatalla birkaç defa çalkaladıktan sonra dilimlere kesmiş olduğumuz beyinleri evvelâ hafifçe una batırmalı sonra da iyice yumurtaya buladıktan sonra içinde kızdırılmış 3/4 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, beyinlerin evvelâ bir, sonra da diğer tarafları penbeleşinceye kadar 4 ilâ 5 dakika kızartmalı ve bir delikli keççe ile tavadan çıkararak muntazam bir şekilde uzunca bir tabağa yerleştirdikten sonra etrafını kıyılmış yeşil salata ile çevirmeli, baş taraflarına dilimlere kesilmiş 1 limon koyduktan sonra servis yapılmalıdır.