



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYÄ°N TAVA

2 Adet Dana Beyni  
2 Adet Defne YapraÄŸÄ±  
4 Ä±torba KaÄŸÄ±ÄŸÄ± Galeta Unu  
1 Adet Kuru Kuru SoÄŸÄn  
1 Ä±ay kaÄŸÄ±ÄŸÄ± Tane Karabiber  
3 Ä±torba KaÄŸÄ±ÄŸÄ± Un  
2 Adet Yumurta  
Karabiber  
Tuz  
KÄ±zartma yaÄŸÄ±

Beyinlerin zarÄ± jplik gibi akan ÄŸeÄŸme altÄ±nda soyularak ÄŸÄ±karÄ±lÄ±r. Kaynar suya yavaÄŸÄŸa konur. DÄŸrde bÄŸlÄ±nmÄ±ÄŸ soÄŸÄn, defne yapraÄŸÄ±, tuz, tane karabiber ilavesiyle ateÄŸ azaltÄ±larak 30 dakika haÄŸlanÄ±r. Suyunda soÄŸutulur. Suyundan ÄŸÄ±karÄ±lan beyinler ÄŸnce boyuna iki parÄŸaya, sonra her parÄŸa Ä±ÄŸe dilimlenir. Tuz, karabiber serpilir. Dilimler ÄŸnce una, sonra ÄŸÄ±rpÄ±lmÄ±ÄŸ yumurtaya, daha sonra da galeta ununa batÄ±rÄ±lÄ±p el ile bastÄ±rÄ±larak sÄ±kÄ±ÄŸtÄ±rÄ±lÄ±r. KÄ±zgÄ±n yaÄŸda pembeleÄŸinceye kadar kÄ±zartÄ±lÄ±p fazla yaÄŸÄ± ÄŸekmesi iÅşin kÄŸÄŸÄ±t Ä±zerine alÄ±nÄ±r. Salata ile servis yapÄ±lÄ±r.