



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN TAVASI

- 1 Sığır beyni
- 4 Bardak su
- 2 Yumurta
- 2 Çay bardağı çiçek yağı
- 1 Fincan Sirke
- 1 Çorba kaşığı tuz.

Bir tencereye ölçülere göre su, sirke, tuz, koyarak kaynatın. Su kay-nayınca buna ince zarı temizlenmiş ve iyice yıkanmış sığır beyni koyarak yarım saat haşlayın.

Beyinin haşlandığı suyu dökün, bunun yerine su koyarak beyini içine atın ve soğutun. Aradan yarım saat süre geçince, beyni sudan çıkarın ve bo/lo kurulayın ve uzunluğuna ortasından ikiye kesin.

Kesilen her parça tekrar uzunluğuna olmak üzere üçe keserek 6 parça haline getirin. Bu iş bitince iki tabak alın, birine un, diğerine yumurta ve bir tutam un koyun. Yumurtaları çatala çalkalayın. Sonra beyinleri hafifçe una batırın ve yumurtaya bulayın. Tavaya da çiçekyağı yada sade yağ koyarak kızdırın ve beyinleri iki tarafı penbeleşinceye kadar 4-5 dakika karıştırın ve delikli kepçe ile alarak tabağa koyup servis yapın.
