



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN TAVASI

Malzeme :

6 beyin (koyun),
5 yumurta,
kızartmak için sıvı yağlardan biri,
100 gr. kaşar peyniri,
1 avuç galete tozu,
1 limon.

Yapılışı:

- 1- Beyinleri haşlayınız.
- 2- Soğuyan sudan besinleri çıkarıp ikiye veya üçe dilimlere kesiniz.
- 3- Peyniri rendeleyip yumurtalar ilave edip çatala ak ve sarıyı iyice ezilinceye kadar karıştırınız,
- 4- Beyinleri una veya galete tozuna sonra da çırpılmış yumurtaya bulayarak kızgın yağda hafif pembe renkte kızartınız.
- 5- Kağıt yayılmış tepsiye çıkartınız.
- 6- Servis tabağına zevke göre yerleştiriniz.
- 7- Limon dilimleriyle, maydanozla süsleyip servis yapınız.

NOT: Galete tozu yerine unda kullanabilirsiniz.
