



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN TAVASI

1 Dana beyni
2 yumurta
4 orba kaşığı un
biraz su
1 orba kaşığı sirke
1 limon
75 gr. tereyađı
Maydanoz
Tuz

Dana beyni tuzlu suda bırakılır, iyice zırları soyulur. Bir kaşığ sirke ile hafif tuzlu suda haşlanarak süzülür. Sođuduktan sonra, beyin ortasından ikiye bölünerek, enine bir buçuk santim kalınlığında dilimlere kesilir. Un biraz suda eritilir, tuzlanır, yumurtalar konur, koyuca bir bulamaç elde edilir. Yađ tavada kızdırılır, beyin dilimleri bulamaca batırılıp her iki tarafı güzelce kızartılır. Servis tabağına dilimler dizilir, üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpilir, limon dilimleri konur ve servis yapılır.