



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN TAVA

Malzeme:

1 adet koyun beyni,
1 ay kaşığı sirke,
1 ay kaşığı tuz,
1 yemek kaşığı un,
1 yumurta,
kızartma için sıvı yağ

Yapılışı:

Beynin üzerindeki zarı akar soğuk suyun altında, beynin kıvrımlarını zedelemeyen ayıklayıp çıkartın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ateşi kısıarak 5 dakika haşlayın. Hařlama suyunu atın, yerine soğuk su koyup beyinleri soğumaya bırakın. Soęuyan haşlanmış beyni sudan çıkartın. Suyunun süzölmesini için birkaç dakika bekleyin. Doęrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla 4 parçaya ayırın. Bir kaba yumurtayı kırın, unu koyun, azar azar su ekleyerek pütürsüz bir hamur elde edene kadar çırpın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Beyin parçalarını bulamaa batırdıktan sonra atıp iki taraflarını da kızartın. Yanında limon dilimleri ile sıcak servis yapın. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz. Ancak lezzeti daha az, miktarı ise daha çok olacaktır.
