



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN TAVASI

3 adet koyun veya 1 adet sığır beyni

1 çorba kaşığı sirke

4 su bardağı su

Tuz

Yanında sunmak için;

1 demet kıyılmış yeşil salata

1 adet limon

KIZARTMAK İÇİN:

2 çorba kaşığı un veya nişasta

1 adet yumurta

sıvıyağ

4 su bardağı suyu, sirke ve yeterince tuz ile kaynatalım.

İnce zarlarını soyduğumuz beyinleri, kaynayan suya katıp, 15-20 dakika kadar haşlayalım.

Haşladığımız beyinlerin suyunu süzüp, soğuması için soğuk suyun içine koyalım.

Soğuyan beyinleri, sudan çıkartıp temiz bir bezle kuruladıktan sonra, tam ortalarından ikiye keselim.

1/2 parmak kalınlığında, uzunlamasına dilimleyelim.

Bir kaptaki, bir tutam un ile yumurtayı iyice karıştırıp, çırpalım.

Diğer bir kaba da kalan unu koyup, beyinleri ilk önce una, daha sonra da yumurtaya bulayıp, kızgın sıvıyağda kızartalım.

iki yüzünü de kızarttığımız beyinleri, yağdan çıkartıp, bir tabağa alalım.

Etrafını, ince ince doğradığımız yeşil salata ve dilimlediğimiz limon ile süsleyerek, servis yapalım.