



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİN TAVASI (4 KİŞİLİK)

Malzemeler :

3 adet koyun beyni

2 çorba kaşığı un veya nişasta

1 yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı veya çiçekyağı

Tuz

Hazırlanışı :

Beyinleri akan suyun altına tutarken zarlarını çıkarın. Hazırladığınız beyinleri uzunluklarına doğru ortadan ikiye bölün ve her kesilen parçayı yine aynı şekilde ikiye bölerek 12 eşit parçaya ayırın.

Öte yandan tabakların birine 2 çorba kaşığı unu, diğerine de 1 yumurtayı koyarak birkaç kez çatalla çırpın.

Bu arada bir tavada zeytinyağı veya çiçek yağını kızdırın. Parçalara kesilmiş beyinleri birer birer önce hafif una batırın, sonrada iyice yumurtaya bulayarak tavaya atın. Harareti hafifçe azalttıktan sonra beyinlerin önce bir, sonra diğer tarafları pembeleşinceye kadar 5-6 dakika kızartın ve delikli kepçeyle bir tabağa alıp servis yapın.