



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR BEYNİ YAHNİSİ

Siğir beynini 2 saat soğuk suda bırakınız. Kanlı damarlarını ve derisini çıkardıktan sonra üstünü örtecek kadar su doldurulmuş bir tencereye yatırınız, suya bir fincan sirke, birkaç havuç, 1-2 soğan ve tuz atınız. İyice haşladıktan sonra sıcaklığını saklaması için tencereden çıkarmayınız. Bir taraftan da Dil Yahnisi Meyanesini yapıp orta ateşte 15 dakika bırakınız. Bu iş de bitince beyni ufak ufak doğrayıp havuçlu soğanlı suyun içine atınız. Böylece 3 dakika daha ateşte durursa yahni pişmiş demektir.
