



## BEYİNLİ BEYKOZ KEBABI (İSTANBUL)

İstanbul İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr. parça et  
4 adet kuzu beyni  
2 yemek kaşığı margarin  
2 adet soğan  
1 adet havuç  
1 adet patates  
Tuz  
Karabiber

Beyinler sirkeli suda haşlanır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan yemeklik doğranır. Yağda etle birlikte kavrulur. Üzerine 2 su bardağı su ekleyip 30 dakika kadar pişirilir. Bu arada üzerinde biriken köpükler alınır. Havuç ve patatesler doğranır. Kaynamakta olan etin üzerine tuz ve karabiber ile birlikte ilave edilir. Sebzeler yumuşadıktan sonra doğranmış beyinler, etlerin üzerine serpiştirilir ve birkaç dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

