



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİNLİ ET RULOSU

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gramlık bir dana beyni,
1 çorba kaşığı sadeyağ,
2 bardak kadar et suyu,
2 tutam kekik,
1 dal biberiye otu (adaçayı da olabilir),
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dana beynini tuzlu kaynar suda hafifçe haşlayın.

Et dilimini hazırlayıp dövün. Sonra et tahtasına düzgün bir biçimde yayın. Haşlanmış ve soğumuş beyni sağ ve sol olarak ortadan ikiye bölün. Zarını mümkün olduğu kadar çıkardıktan sonra iki parça beyni de et diliminin üstüne yerleştirin. İki beyin parçasının arasına yeteri kadar kekik, beyin parçalarının üstüne de karabiber serptikten sonra dana etini rulo biçiminde sarın. Pişirirken açılmaması için de ruloyu üç yerinden temiz ve beyaz bir sicimle bağlayın.

Ateşe dayanıklı cam pyrex kabı zeytinyağına bulayın, et sarmasını içine oturtun. Biberiye dalını ya da adaçayı dalını yanına koyun. Sarmayı tuzladıktan sonra üstüne sadeyağ parçacıklarını serpiştirerek koyun. Pyrex tabağı orta ısıya ateşe oturtun. Vakit vakit çevirerek et rulusunun dört bir yanını kızartın. Pyrex'in kapağını örtün ve ateşten alarak kızgın bir fırına kapaklı olarak süzün. Vakit vakit pyrex'in kapağını açıp etin üstünü salçasıyla ıslatarak ruloyu iyice pişirin.

Et iyice pişince pyrex'in kapağını kaldırın. Etin üst yanını kısırtı bir hal alıncaya kadar pyrex'i fırında tutun. Sonra çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakın. Beyinli et rulosu soğuduktan sonra bunu keskin bir bıçakla dilim dilim kesin. Servis tabağının çevresini de salata veya marul göbekleriyle kırmızı turp, domates dilimleri, limon dilimleri gibi sebzelerle süsledikten sonra servis yapın. İsteyenler bu et rulosunu sıcak da yiyebilirler. O vakit servis tabağına pyrex'de kalan salça da dökülür ve tabağın çevresi mantar veya sote edilmiş havuç, iç bezelye gibi sebzelerle süslenir.