



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEYİNLİ YUMURTA

Malzemesi:

- 1 adet dana beyni
- 8 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Beyini temizleyip, haşlayın. Soğuduktan sonra dilimler halinde doğrayın. Tuz ve karabiber ekin. Yağlanmış bir tepsiye beyinleri dizip, üzerine yumurtaları kırın. Rende peyniri serpin ve sıcak fırında pişirin.
