



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KUZU BEYİN

### MALZEMELER

3 adet kuzu beyini  
1 ay bardađı rendelenmiř gravyer peyniri  
250 gr tereyađı  
2 adet yumurta sarısı  
200 gr mantar  
1 adet ufak sođan  
50 gr un  
150 gr jambon  
galeta unu  
tuz

### HAZIRLANIŐI

Beyinleri ılık suya koyun, yumuşayınca zarlarını çıkarıp, biraz suda pişirin, kp küp (1.5 - 2 cm en ve boyunda) doğrayın.

Mantarları ve ince doğranmiş soğanı 75 gr tereyağında hafif kavrun, beyinlerin içinde piştiği un ve 75 gr tereyağı ile bir beşamel sos yapıp, tuzlayın. Ateřten aldıktan sonra içine iki yumurta sarısı ve gravyer peyniri koyun. Derince bir kabı yağlayın, dibine bir kat beşamel, bir kat beyin, bir kat beşamel, bir kat mantar, bir kat beşamel, kaba doğranmiş jambon ve beyin parçalan, beşamel ve en üste de galeta unu, rendelenmiş peynir ve 50 gr tereyağını parçalara ayırarak koyun; önceden ısıttığınız fırında pişirip, sıcak servis yapın.