



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİN HAŞLAMA

2 adet dana beyni
1 adet kuru soğan
1 adet defne yaprağı
1 - 2 dal kereviz yaprağı
Bir kaç dal maydonoz
1 tatlı kaşığı kaşığı tuz
1/2 Türk kahvesi fincanı sirke
1 yemek kaşığı yağ
Yeterince su
Arzu edildiği kadar mayonez
1 tutam ince kıyılmış dereotu
1 tutam pul biber

On dakika buzlu suda beklettiğiniz dana beyinlerinin tam ortasındaki ince girintili çıkıntılı zarlarını temizleyin. Yıkadığınız beyinleri bir tencereye koyup, üzerini geçecek kadar su ilave edin. Daha sonra kalan bütün malzemeyi ekleyip kaynadıktan sonra on dakika kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Pişen beyinleri suyundan çıkarmadan soğumasını bekleyin. Soğuyan beyinleri bir süzgece alın, sularının süzülmesini sağlayın. Suyu iyice süzülen beyinleri bir tabağa alın, dilimleyin. Üzerine tavada kızdırılan yağda pul biberi gezdirin. Üzerine mayonez döküp, dereotu serperek servis yapabilirsiniz.
