



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLANMIŞ BEYİN

1 Koyun beyni
Ceviz büyüklüğünde yaş maya
2 limon
3 bardak un
3 Dal maydanoz
1 Bardak zeytinyağı
2 Fincan su,
tuz, karabiber

Temizlediğiniz beyin haşlarken diğer yanda bir buçuk bardak unu bir tencereye koyarak ortasını çember biçiminde açın ve ortada meydana gelen boşluğa mayayla birlikte yumurta sarılarını koyun. Mayayı iki kahve, fincanı ılık suyla ezdikten sonra buna yeniden koyacağınız suyla ezdikten sonra buna yeniden koyacağınız suyla yoğurt kıvamında bir bulamaç elde edin. Öte yanda erittiğiniz iki ceviz büyüklüğündeki yağı ılık Olarak bu bulamaca ilâve edin ve sonra da ılık bir yerde göz göz oluncaya kadar mayalamaya bırakın. Bu süre içinde haşlamış olduğunuz beyinleri kuşbaşı olarak doğrayın ve karabiber serpip unlayarak, unlanmış bir tepsiye bunları dizin. Bulamacın mayalanması bittikten sonra yumurta aklarını ayrı bir kabın içinde çırpın, akmayacak bir koyuluğa gelinceye kadar köpürtün ve bunu bulamaçla karıştırın. Sonra beyinleri bu bulamaca bulayarak kızgın zeytinyağında kızartın ve kızaran beyinleri kâğıtla kaplı bir kaba alın, sonra da servis tabağına alarak limon dilimleri ve maydanoz dallarıyla servis yapın.