



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BEYNİ HAŞLAMASI

Kullanılacak malzeme:

3 koyun beyini,

1 baş soğan.

1 çorba kaşığı sirke,

5 bardak su,

yeteri kadar tuz.

Limon salçası için:

1 limonun suyu,

1/2 kahve fincanı zeytinyağı,

1/2 demet maydanoz,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir küçük tencereye 5 bardak suyla birlikte 1 çorba kaşığı sirke, halka halka kesilmiş bir soğan ve bir çorba kaşığı tuz koyup kabı ateşe oturtmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca buna akarsu altında tutarak ince zarlari soyulmuş koyun beyinlerini katmalı ve bunları 10-12 dakika kadar kaynatmalı. Sonra tenceredeki suyu döküp soğuk suyla doldurmalı. Böylece beyinleri iyice soğuyuncaya kadar soğuk suda bırakmalı. Beri yanda limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz ve tuzla bir limon salçası hazırlamalı. Soğuyan beyinleri dilim dilim doğrayarak servis salata tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Üstüne limon salçasını döktükten sonra servis yapmalı.