



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEYİN

6 adet koyun veya 2 adet dana beyni
1 litre süt
500 gr. patates
100 gr. un
100 gr. kaşer peyniri
250 gr. tereyağı
3 adet yumurta
Biraz hindistancevizi
Tuz
Biber

Beyinlerin, soğuk su içinde zarları soyulur. Bir tepsi ve konarak üzerine tuz - biber ekilir. 2 - 3 kaşık su konur. Kızarmaması için yağlı kâğıt örtülür. Fırında 25 dakika pişirilir. Patates haşlanır. Presten geçirilir. 3 yumurta kırılır. Tuz, hindistancevizi ve biber konur. Rendelenmiş peynir de konarak karıştırılır. Ucuna dişli huni takılmış torbaya doldurulur. Servise tabağının kenarına kordon şeklinde sıkılır. Bir litre süttten beyaz salça yapılır. Yarısı, patates sıkılmış tabağa dökülür. Beyin, dilimlere kesilerek yerleştirilir. Kalan salça üzerine kapatılarak dökülür. Rendelenmiş peynir serpilir. Bir iki kaşık erimiş tereyağı gezdirilir. Yemek zamanına 20 dakika kala üzeri fırında kızartılır.