



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ BEYİN

300 gr dana beyni
1 bardak mayonez
1 limon
1 çorba kaşığı sirke
biraz tuz

Beyin temizlendikten sonra sirke ilâve edilmiş suya koyulup 10 dakika bırakılır. Sonra da tuz ilâve edilir ve 20 dakika kaynatılıp indirilir. Soğuduktan sonra ince ince dilimlenir ve servis tabağına yerleştirilir. Hazırlanmış mayonez üzerine dökülür. Yarım daireler şeklinde dilimlenmiş limonlarla süslenip servis yapılır.
