



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MORNEY SOSLU BEYİN

6 adet koyun beyni
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)

Tuz

ETRAFININ GARNİTÜRÜ:

350 gram sarı patates (3 büyük)

30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)

1 yumurta

1 çorba kaşığı gravyer peyniri

Tuz

MORNEY SALÇASI

30 gram tereyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)

25 gram un (1/2 çorba kaşığı)

400 gram süt (1,5 bardak)

50 gram rende gravyer ya da kaşar (2 kahve fincanı)

Tuz

1 Bir kuşaneye; soyulmuş 350 gram sarı patates ile, üstlerini kaplayacak kadar su koyduktan sonra, patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamak, sonra suyunu süzerek, patatesleri et makinesi ya da pompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra bu püreye; 1 adet bütün yumurta, bir buçuk çorba kaşığı margarin, 1 çorba kaşığı, rende gravyer peyniri ve 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmak ve sonra da bu püreyi bir sıkma torbasına koyarak, ileride beyinleri servis edecek olduğumuz tabağın etrafına kordon şeklinde püre patatesleri sıkarak suretiyle tabağın kenarlarını süslemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra, içi 1 çorba kaşığı margarin ile yağlanmış bir sahana, akar musluğa tutmak suretiyle ince zarları soyulmuş 6 adet koyun beyni ilâve ettikten sonra, beyinlerin üstlerine bir yağ kâğıdı, kâğıdın üstüne de bir kapak kapatmalı ve beyinleri, ortadan daha az kuvvetteki ateşte 12 - 15 dakika kadar pişirmelidir.

3 Beyinler pişince; uzunluklarına doğru ortalarından ikiye keserek etrafını patatesle pürelediğimiz tabağa döşemeli ve soğumamaları için hafif fırın ya da sıcakça bir yerde bırakmalıdır.

4 Diğer taraftan; gösterilen malzeme ile Morney salçası yaparak bunu sıcakça bir yere bırakmış olduğumuz beyinlerin üstlerine dökmeli ve hemen servis yapılmalıdır.