



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR PÜRELİ BEYİN

Aldığı kadar pancar püresi
6 adet koyun beyini
Yarım limon
100 gr yağ
Tuz
Karabiber

Beyinleri haşlayınız. Bir tepsiye bütün diziniz.
100 gr. yağ 3' kaşık su ve 1/2 limon suyu sıkıp ateşte kaynatınız. Tuz ve karabiber atınız.
Tepsiye beyinlerin üzerine döküp üstlerini yağlı kâğıt veya kapakla kapatıp 20 25 dakika pişiriniz.
Pancar püresi hazırlayınız.
Servis tabağına koyup aralarına pişmiş beyinleri dilimlere kesip yerleştiriniz.
Üzerlerine beyinlerin piştiği yağlı suyu dökünüz.
Sıcak olarak servis yapınız.

PÜF NOKTASI

Haşlama beyin : Söğüş olarak, salata vs. yerlerde kullanılır.

