



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALÇALI SIĞIR BEYNI

Bir iki saat soğuk suda bırakılmış beynin üzerindeki zarı ve deriyi temizleyin. Bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar su, iki çorba kaşığı sirke, tuz, biber, bir diş sarımsak, bir tutam kekik, birkaç defne yaprağı ile kaynamaya bırakın. Pişince sudan çıkarıp bir tabağa koyun ve ortasından ikiye ayırın. Öte tarafta bir kaşık tereyağı eritip, içine az maydanoz kesin, beynin haşlandığı sudan bir miktar yağa katıp, birkaç taşım kaynatın ve tabaktaki beynin üzerine dökün.

---