



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI SIĞIR BEYNİ

- 1 Sığır beyni
- 1 Tutam kekik
- 2 Çorba kaşığı sirke
- bir kaç tane defne yaprağı
- 1 Diş sarımsak
- 4 Sap maydanoz
- 1 Kaşık tereyağ
- tuz, karabiber.
- 4 Bardak su

Beyni bir, iki saat kadar soğuk suda bıraktıktan sonra üzerindeki zarı ve deriyi temizleyin.

Diğer yanda bir tencereye beyinlerin üzerini örtecek kadar su, iki çorba kaşığı sirke, bir diş sarımsak, bir kaç defne yaprağı, bir tutam kekik, tuz ve karabiberde koyup beyinlerle birlikte bunları kaynamaya bırakın.

Pişince sudan çıkarıp bir tabağa alın ve ortadan ikiye ayırın.

Öte yanda bir kaşık tereyağını eritip içine az miktarda maydanoz koyun ve beynin haşlandığı sudan bir miktar da yağ katarak bir kaç taşım kaynatın ve sonra da bunu tabaktaki beynin üzerine dökün.