



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BEYİN TAVASI

1 dana beyni  
1/2 bardak mısır yağı  
1/2 lt süt  
3 çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağı  
2 francala  
1/2 bardak un  
1 soğan  
1 demet maydanoz  
1 yumurta  
biraz tuz  
biraz karabiber

Beyin yıkanıp iyice temizlenir. Sonra da ufak ufak doğranır bir tarafa bırakılır. Rendelenmiş soğan, kızgın zeytinyağı ve tereyağı karışımında kavrulur. Sonra beyin, incecik kıyılmış maydanozla, tuz ve biber ilâve edilir. Hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulup ocaktan indirilerek soğumaya bırakılır. Bir çukur kaba yumurta sarısı, un ve süt koyulur ve tahta bir kaşıkla iyice karıştırılıp halledilir. Öte yandan, yumurta akları çırpılıp kar haline getirilir ve bu da unlu karışıma ilâve edilerek hafifçe karıştırılır. Francala yuvarlak yuvarlak dilimlenir. Üzerlerine beyinli soğan dan sürülüp sonra da unlu, yumurtalı karışıma bulanır. Hemen tavadaki kızgın mısır yağına atılıp nar gibi olana kadar kızartılır. Bir kevgirle, yağları iyice süzdürülerek tabağa alınır. Üzerine tuz, karabiber ve incecik kıyılmış maydanoz serpilip sıcak sıcak servis yapılır.