



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARATORLU BEYİN SALATASI

3 adet koyun beyni  
150 gram limon suyu  
6 bardak su  
75 gr tahin  
1 çorba kaşığı sirke  
40 gr sarımsak (2 baş)  
1 küçük soğan  
1 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı tuz  
1/2 kahve fincanı su  
tuz  
100 gram iç ceviz

1) Bir kuşaneye 6 bardak su, 1 çor. kaşığı sirke, halka doğranmış 1 küçük baş soğan, 1 çorba kaşığı tuz ile akmakta olan bir musluk altına tutmak suretile ince zarlari ayıklanmış (beyinleri bir kab içindeki suya batırmak suretile de ayıklamak mümkündür). 3 adet koyun beyni koyarak orta hararetteki ateşte, su kaynamaya başladıktan sonra hesabetmek üzere, ancak on dakika kadar haşlamalı sonra kuşaneyi ateşten alarak yarım saat kadar ılınmaya bırakmalıdır.

2) Yarım saat sonra beyinleri sudan çıkararak uzunluklarına doğru yarım parmak incelikte dilimlere doğramalı, sonra da dilimlenmiş bu beyinleri iki sıra olmak üzere yanlarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak yerleştirmeli, tabağa döşenmiş bu beyinlerin üstüne de yukarıda gösterilen malzeme ile hazırlanmış terator dökmeli ve servis yapmalıdır.

[ML® Beyin Salatası için tıklayın](#)