



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gehirn in der Pfanne

Beyin Tavası



- 1 Schafsgehirn
- 1 TL Geriebenen Schafskäse
- 1 Ei
- 1 Dessertlöffel Salz
- 1 Glas Bratöl

- # Gehirn in kaltes Salzwasser einlegen und die äußere Haut entfernen.
- # Gehirn nicht zu weich kochen.
- # Nach dem abkühlen in kleine Teile aufteilen.
- # In eine tiefen Schale das Eiweiß geben und verquirlen, Käse und Salz hinzugeben.
- # Die Gehirnteile in diese Mischung eindunken.
- # Im erhitzten Öl beidseitig braten und dann auf eine Papierserviette herausnehmen.
- # Nach Wunsch warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Gehirn ist ein Pfannengericht ist reich an kalorien, deshalb sollten Senioren bei dem verzehr vorsichtig sein.