Cervello in Pentola

Beyin Tavası

1 cervello della pecora
1 bicchierino formaggio bianco trattugiato
1 uova
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere olio d'arrossimento

Il cervello si mette nell'acqua fredda salata , e si fanno togliere i dadi da campo esterno.
E si bollisce senza ammorbidare troppo.
Dopo che freddato , si condivide nei pezzi.
Si miscela l'uova in una tazza profondo senza mischiarsi l'albume dell'uova a gialla, Dopo aversi aggiunti sale e formaggio si mescolano.
Il cervello che condiviso si mettono in questa miscela.
Dopo aversi arrossito di tutte due parti si prendono sulla foglia carta.
Secondo delle volontà si servira caldo o fresco.

Nota: Questo piatto è troppo buono però ha l'abbastanza caloria , quando mangiano gli anziani devono essere attenti.