



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

Gehirnsalat

Beyin Salatası



1 Schafsgehirn
1 Zitrone entsaftet
4-5 Petersilieäste
2 EL Olivenöl
1 Dessertlöffel Salz

- # Gehirn in Salzwasser legen, die rosarote außenhaut entfernen.
- # Nach dem Auswaschen abtropfen lassen.
- In einen Topf soviel Wasser geben, so dass das Gehirn mit Wasser abgedeckt ist, Zitronensaft, Salz und Petersilie hinzugeben und kochen.
- # Auf mittlerer Hitze das Gehirn bis es durch ist kochen.
- # Nach dem Abkühlen auf ein Servierteller geben.
- # Das Gehirn mit fein gehackter Petersilie, Olivenöl und Salz bestreuen und servieren.

Tipp: Um dem Salat mehr Geschmack zu verleihen, kann beim Servieren eine gehackte Lauchzwiebel dazugegeben werden.