



Poêle au Cerveau

Beyin Tavası



1 cerveau de mouton
1 tasse à thé de fromage râpé
1 œuf
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile

- # Mettez le cerveau dans l'eau salée et nettoyez l'extérieur.
- # Laissez bouillir de façon à ne pas trop ramollir.
- # Après le refroidissement, séparez en petit morceau.
- # Fouettez dans un bol, le blanc d'œuf sans mélanger au jaune. Rajoutez du fromage et du sel puis mélangez.
- # Trempez les morceaux de cerveau dans ce mélange.
- # Laissez grillez dans l'huile chaude, prenez sur une serviette après le grillage des deux côtés.
- # Servez chaud ou tiède selon votre volonté.

N-B: La poêle au cerveau est un plat délicieux qui contient beaucoup de calories, les vieux doivent faire attention en consommant ce plat.