



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 ammorbidente 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 averlo aggiunto sale e formaggio si mescolano.
- # Il cervello che è stato diviso si mettono in questa miscela.
- # Dopo averlo arrostito di tutte due parti si prendono sulla foglia carta.
- # Secondo delle volontà si servirà caldo o fresco.

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