BEYİN TAVASI



1 Adet koyun beyni
1 Çay bardağı rende beyaz peynir
1 Adet yumurta
1 Çay kaşığı tuz
1 Su bardağı kızartma yağı

Beyin soğuk tuzlu suya konur, dışının zarları çıkarılır.
Fazla yumuşamayacak şekilde haşlanır.
Soğuduktan sonra küçük parçalara ayrılır.
Çukur bir kapta yumurta akı sarısına karışmayacak şekilde çırpılır, peynir ve tuz eklenir karıştırılır.
Parçalara ayrılmış beyin bu karışıma batırılır.
Kızgın yağda her iki tarafı da kızardıktan sonra kağıt havluya çıkarılır.
Arzuya göre ılık ya da sıcak olarak servis yapılır.

Not: Beyin tava lezzetli olduğu kadar, kalorisi çok yüksek bir yemektir, yaşlılar tüketirken dikkat etmelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 159 | Adı: Beyin Tavası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:15