



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEUF STRAGONOF (FRANSA)

Yarım kg dana antrkot
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
20 adet mantar
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı krema
Rende kaşar

Et parmak şeklinde doğranır. Tavaya tereyağı konur ve etler kızartılır. Etler tavadan alınır. Aynı tavaya ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca doğranmış mantarlar ilave edilir, tuz serpilir. Etlerin üzerine karışım dökülür. Üzerine kaşar serpilir, 190 derece fırına verilir.