



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DANA STRAGONOF

200 Gr Sana Klasik
250 gr mantar
5 Çay Kaşığı tuz
1 Adet soğan
1 Kutu çiğ krema
1 Kg. Dana stragonof
5 Çay Kaşığı karabiber

Yemeklik doğranmış soğan azıcık yağ ile kavrulur. Stradganoflar ilave edilip karıştırılır karıştırılır kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir. Mantarlar ince doğranıp yemeğe ilave edilir. Bu yemek Çinlilerin ünlü Wok tava ile yapılır. Kapak kapatılmadan suları iyice çekene kadar kavrulur. Çiğ krema eklenip bir karıştırılır. Sıcak sıcak servis yapılır.