MANTARLI BİFTEK

4 adet dana biftek
800 gram tereyağı
5 sap maydanoz (iri doğranmış)
1 su bardağı mantar
8 adet taze soğan
1/4 çay kaşığı muskat
100 gram mozzarella peyniri

Tereyağının yarısını eritip maydanoz, mantar, taze soğan ve muskatı ilave edin. Mantarlar sararana kadar soteleyin. Tuz ve karabiber koyup tavadan alın. Aynı tavada kalan tereyağını ısıtın. Etlerin her iki yüzünü 4'er dakika pişirin. Mantarlı karışımı etlerin üzerine koyun. Peyniri serpin. Fırının ızgara konumunda peynirler eriyene kadar pişirin. Patates püresi ve domateslerle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101396 • adı:Mantarlı Biftek • gönderen:sazan • indirme tarihi:16.04.2024 - 22:20