



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİFTEK

400 gr mantar
1 kg biftek
100 gr margarin
2 adet çarliston biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 tutam tuz
50 gr kaşar peyniri

Biftekler teflon tavada yağsız olarak kızartılır. Yıkayıp, dilimlenen mantarlar margarinde kavrulur. Mantar suyunu bırakıp çekince yemeklik doğranan domates ve biber eklenip, bir süre pişirilir. Tencereye su ve salça eklenir. Kızartılan biftekler de tencereye alınır, tuzu ayarlanarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. İstenilen yumuşaklıkta pişen etler bir fırın kabına alınır, mantar etlerin üzerine yerleştirilir. Yemeğin suyu da fırın kabına dökülür. Kaşar peyniri rendesi serpilerek önceden ısıtılmış orta dereceli fırında kaşar eriyip kızarıncaya kadar pişirilir.

