



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR SOSLU SIĞIR KONTRFİLESİ

1 kg sığır kontrfilesi  
4 dilim 1/2 cm. kalınlığında ve 5 cm. çapında kesilmiş ekmek  
1 kahve fincanı rafine yağı  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 kahve fincanı esmer et suyu  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
Az karabiber  
Mantar sos:  
200 gr. mantar  
1,5 bardak çiğ kıyma  
1 çorba kaşığı tereyağı  
karabiber  
tuz

Sos için: Mantarları temizleyip yıkayın ve suyunu süzün. Irıklarını ikiye, üçe ayırarak doğrayın, üzerine kremayı, tuz ve karabiberi ilave edin ve karıştırın. Sonra bu karışımı tel süzgeçten geçirin ve pürüzsüz bir sos elde edin. Ekmekleri ızgarada veya tavada az yağla kızartıp bir kenara ayırınız. Kontrfileleri tuzlayıp biberleyiniz. Etleri alabilecek dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etleri ilâve ederek 4'er dakika alt ve üstünü pişirip bir tabağa çıkarınız. Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ederek kızartınız. Esmer et suyunu ilâve ediniz. Bir kaşıkla karıştırıp ateşten alınız. Ekmekleri servis tabağına yerleştirip üzerlerine etleri oturtunuz. Etlerin üzerlerine 1'er kaşık tavanın dibindeki sostan, yanına da mantar sostan koyup servis yapınız.