MANTARLI BİFTEK

50 gr sıvıyağ
Yarım kilo biftek
Yarım kilo mantar
1 adet biber
1 çay bardağı haşlanmış mısır
1 çay kaşığı Tuz
1 tutam kekik
1 tutam pul biber

Mantarları yıkayın ve kararmaması için limon suyu damlatılmış suda 10 dakika haşlayın.
Bifteklik eti biraz küçültün ve yağda kızartın.
Sonra, haşlanan mantarları dörde bölün ve bifteklerle birlikte biraz kavurun.
Üzerine halka şeklinde doğranan kırmızı biberleri ilave edin. Biberler pişene kadar kısık ateşte pişirin.
En son haşlanmış mısır, tuz, kekik, pul biberi de ekleyerek karıştırın. Bu şekilde 5 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:102719 • adı:Mantarlı Biftek • gönderen:meral hamzaoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:09