MANTARLI BİFTEK

MALZEMELER
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Adet Soğan
Yarım Kg. Mantar
2 Diş Sarmısak
4 Adet Biftek
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvı yağ koyup,birkaç dakika kızdırın. Daha sonra 1 adet soğanı yemeklik doğrayıp,yağın içine atın. Pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanların yanına yarım kg mantarı ekleyin. Sürekli karıştırarak kavurun.Dövülmüş 2 diş sarmısağı ve yeterli miktarda tuzu ilave edin.Malzemeleri birkaç dakika daha kavurduktan sonra ,ocaktan alın.
Başka bir kabın içinde 4 adet bifteği kendi suyuyla pişirin.Daha sonra etlerin içine önceden hazırladığınız mantarlı malzemeyi koyun. Mantarların üzerine rendelenmiş 1 su bardağı kaşar peynirini serpin.
İçleri dolan etleri genişçe bir tepsiye koyun.Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşarlar eriyene dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:4975 • adı:Mantarlı Biftek • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:38