# MANTARLI DANA BİFTEK

1 kg ince kesilmiş dana biftek
un
1/4 su bardağı ayçiçeği yağı
2 adet kıyılmış büyük soğan
2 diş ince kıyılmış sarımsak
1,5 su bardağı et suyu
1/4 su bardağı ketçap
yarım çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 adet defile yaprağı
1/4 su bardağı un
mantar

6 adet dana bifteğini una bulayın. Geniş bir tavanın içindeki ayçiçeği yağında biraz çevirin, sonra bir kenara alın. Tavanın içine soğan ve sarımsakları koyun, eğer gerekirse biraz daha yağ ilave edin. Pembeleşene kadar pişirip, çıkarın. Bu kez tavaya ketçapı, et suyunu, tuz, biber ve defne yaprağını koyup, biraz çevirin, daha sonra tavanın içine etleri ve soğanları sırayla üst üste dizin. Ağzını kapatıp, etler pişene kadar 1,5 saat ocakta tutun. Mantarları yıkayıp haşlayın, süzün, pişme süresinin son beş dakikasında onları da ilave edin. Mantarları haşladığınız suyu saklayın. Eti, soğanlar ve mantarlar ile servis tabağına boşaltın, üstünü alüminyum kâğıt ile örtün. Öte yanda, mantarların haşlandığı suya yeterince ilave yaparak, 2 bardak su elde edin. Sonra 1/4 su bardağı un katıp, koyulaşana kadar pişirin. Bu sosu etin üstüne sürün.

© lezzetler.com tarif no:59519 • adı:Mantarlı Dana Biftek • gönderen:zühre • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:27