



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SIĞIR SOKUMU

1 kg. siğir sokumu (2 cm kalınlığında 4 parçaya bölünmüş)
1 diş sarımsak (ikiye bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
50 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
125 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1/4 su bardağı et suyu

Siğir etlerinin her iki yanlarını sarımsakla ovunuz. Üstüne tuz ve biberi serpip, bir kenara bırakınız. Büyük boy bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı koyup 5-6 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Mantarı ekleyip 3 dakika daha, karıştırarak pişiriniz. Etleri koyup ateşi yükselterek, her iki yanlarını 2'şer dakika kızartınız. (Çok pişmiş et sevenler için kızartma süresi 4'er dakika olmalıdır.) Et suyunu ve kremayı ekleyip 1-2 dakika daha, iyice ısınana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, etleri bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, üstlerine sosunu döküp, servis ediniz.