



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MANTARLI BİFTEK

1 kg. biftek
500 gram mantar
6- 7 küçük patates
3 iri domates
1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
100 gram yağ
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
½ çay bardağı su

Mantarlar yıkanır ayklanır, ince doğranır. İki kaşık yağda sotelenir.

Domatesler blendırdı çekilir veya ince rendelenir. Salça, tuz, karabiber ilave edilir karıştırılır.

Hazırlanan domatesli sosun bir kısmı bifteklerin içine bir kaşıkla sürülür. Mantar eşit miktarda bölünerek bifteklerin içine konur ve biftekler sarılır.

Düdüklü tencereye sarmalar bozulmayacak şekilde sıralanır. Patatesler ve soğan soyulur. Onlarda yerleştirilir.

(Patatesler çok küçükse bütün olarak ,veya ikiye bölünerek, Soğan ise doğranmadan bütün olarak konur)

Kalan domates sosu, yağ, su yemeğin üzerine gezdirilir. Pul biber, kekik ilave edilir, kapağı kapatılır. 10 dakika pişirilir.

Soğutup buharını boşalttığınız düdüklü tencereyi açıp etler bir fırın kabına aktarılır. Fırında 10 dakika kızartılır ve servis yapılır.

