



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU SIĞIR FİLESİ (MALTA)

1 kişilik
3 orba kaşığı tereyağı
180 gram siğır filesi
2 adet orta büyüklükte soğan
1 diş sarımsak
Yarım litre et suyu
4 adet mantar
Tuz
Karabiber

3 orba kaşığı tereyağını tavaya aktarın. Eridikten sonra eti tavaya alın. Rengi çok az değışene dek pişirin. Sonra piyazlık doğradığınız soğanları ve sarımsağı ilave ederek, birkaç dakika soteleyin. Sonra yarım litre et suyunu ekleyin. Suyunu çekip koyulaşana dek kaynatın. İnce dilimler halinde doğradığınız mantarları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Birkaç dakika sonra ocağıın üzerinden alın. Servis tabağıına ilk önce siğır filesini yerleştirin. Kenarlarına mantarlı sostan dökerek, sıcak servis yapın.