



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ BİFTEK DİAN (FRANSA)

STEAK DIANE

4 kişi için MALZEME :

- 8 adet bonfile (75 gr. tanesi)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1 kahve fincanı taze krema
- 1/2 su bardağı sos krem
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Tane karabiberi ezerek kırınız, bonfileleri kırılmış tane karabibere bulayıp tuzlayınız.
Misafirin önünde flambe ocağını yakıp tavayı üzerine koyup kızdırınız.
Tereyağını ilâve edip yağ yanmadan bonfileleri yanyana tavaya koyunuz.
ikişer dakika alt ve üst kızartıp soğanı ilâve edip birer dakika alt üst pişirip bonfileleri tabağa çıkarınız.
Tavaya mantarı ilâve edip iki dakika karıştırarak sote yapıp kremayı ve sos kremi ilâve edip ve iki üç dakika kaynattıktan sonra bonfileleri ve maydanozu ilâve ediniz.
Bonfileleri sosa bulayarak karıştırıp ateşten alıp servis ediniz.