



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALEVLİ MANTARLI BİFTEK

- 4 adet bonfile (75 gr. Tanesi)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- ¼ tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1 kahve fincanı krema
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 15 cl demi glace sos
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Tane biberleri kırınız ve bonfileleri kırılmış karabiberlere bulayarak tuzlayınız.

Misafirin önünde flambe ocağını yakıp tavayı ısıtınız. Isınmış tavaya tereyağını koyarak, yağ yanmadan biftekleri tavaya yan yana diziniz. İki tarafını da kızartıp ince kıyılmış soğanları da ilave edip 1 dakika kadar alt üst pişirin. Tavayı hafif eğerek alevlendiriniz. Alev sönünce hemen bonfileleri reşoya alınız. Daha sonra tavaya mantarı ilave edip iki dakika karıştırarak sote ediniz. Daha sonra demi glace sos, hardal, limon suyunu ilave ederek bir taşım kaynatınız. Daha sonra ateşi kısarak kremayı ilave ediniz. Son olarak reşodaki bonfileleri sosun içine koyarak ısıtınız. Pişmesi tamamlanmış biftekleri, garnitürleyerek maydanozla süsleyerek servisini yapınız.