



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI USULÜ MANTARLI BİFTEK

4 ad biftek
200gr mantar
1 soğan
2 domates
2 sivri biber
2 çorba kaşığı margarin

Tavada margarin eritilir, bu yağda biftekler kızartılır. Biftekler ısıya dayanıklı bir kaba alınıp fırına verilir. Bifteklerin kızardığı yağda soğan doğranıp kavrulur. İçine biberler doğranır, karıştırılır. Mantarlar da ilave edilip kavurmaya devam edilir. Kavrulunca domatesler koyulur, tuz ve karabiber eklenir. Fırından çıkarılan bifteklerin üzerine hazırlanan bu sos dökülerek servis yapılır.