



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ BİFTEK

Malzeme

6 Parça biftek,
200 gr mantar,
1 Adet soğan,
2 Adet domates,
2 Adet sivribiber,
2 Çorba kaşığı margarin,
Tuz,
Karabiber.

Hazırlanışı

Biftekleri ızgarada veya teflon tavada arkalı önlü kızartın ve bir kenara koyun. Uygun bir tencerede margarini eritin, yemeklik doğranmış soğanı ilave edip birkaç kez karıştırın. Üzerine yıkanmış ve dilimlenmiş mantarları ekleyin ve 4 dakika karıştırarak sote yapın. İçine ince ince doğranmış sivribiberleri ve küçük kesilmiş domatesleri ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ekleyin, kapağını kapatıp biraz daha pişirin. Bu sosu bifteklerin üzerine paylaştırıp, servis yapın.
