



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVCI USULÜ BİFTEK

6 parça biftek
200 gr mantar
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivribiber
2 çorba kaşığı margarin
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber

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.