



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEEF STROGANOFF

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg dana bonfile veya kontrfile  
2 adet soğan  
1 diş sarımsak  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
150 gr mantar  
150 gr kornişon turşu  
250 ml krema  
1 yemek kaşığı hardal  
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Ayçiçeği yağını tavada iyice ısıtın. Soğanları piyazlık doğrayıp ayçiçeği yağında soteleyin. Bonfileleri jülyen doğrayın soğana ilave edin. Ara ara karıştırarak pişirin. Küçük doğradığınız mantar ve turşuları ilave edip birkaç dakika daha pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ocaktan almadan önce kremayı ve hardalı ilave edip beş dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.

