



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU MANTARLI BİFTEK

4 parça biftek  
100 gr Margarin  
300 gr kültür mantarı  
1 yemek kaşığı un  
1/2 litre süt  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Biftekleri margarinde önlü arkalı kızartın.

Mantarları büyüklüğüne göre 4e yada 6ya bölüp az yağda soteleyin.

Unu margarinde kavurun. Daha sonra sütü ekleyin ve sos koyulaşana kadar karıştırın. (Çok koyu olursa süt ilave edin.)

Beşamel sosa rendelenmiş kaşar peynirin yarısını, tuzunu ve biberini katın.

Fırın kabına önce etlerinizi yerleştirin. Daha sonra mantarları etlerin üzerine dağıtın. Son olarak da beşamel sosu hepsinin üzerine boşaltın.

Rendelenmiş kaşar peynirlerinin kalanını üzerine serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

