



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOSLU MANTARLI BİFTEK

1/2 kg Mantar  
1/5 kg Biftek  
İsteğe Bağlı Kaşar Peyniri  
Sos İçin:  
2 Çorba Kaşığı Un  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1/5 Su Bardağı Süt  
1 Çay Kaşığı Tuz

Doğranan mantarlar limonlu suda haşlanır. Kızartılan etler bir tencereye konur ve pişirilir. Beşamel sos için un, tereyağında kavrulur. Ardından süt ve tuz ilave edilir ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Etler tepsiye dizilir. Üzerlerine mantar ve beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peynirleri konarak pişmeye bırakılır.