



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STROGANOFF

Eyüp Sevinç

500 gr. biftek
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
200 gr. kültür mantarı
½ su bardağı su
2 çay kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı hardal
1 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı un
Karabiber

Biftekleri julyen doğrayın. Mantarları ve soğanı temizleyip ince ince doğrayın. Soğan ve mantarı bir kapta harmanlayın. Güvece doldurup üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 200 derece ayarlanmış fırında 5 dakika pişirin. Güvecin üzerindeki folyoyu alıp 3 dakika daha pişirin. Başka bir kapta salça, hardal ve kremayı çırpıp, mantarlı karışımın üzerine dökün. Üzerini kapatıp 3 dakika yüksek ısıda pişirin. Un, karabiber ve eti bir kapta harmanlayın. Güvece ilave edip orta ısıdaki fırında 25-30 dakika pişirin. Servis edin.

