



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİFTEK MARENGO

Sigir filetosu (1 cm seritler halinde kesilmiş) 1.2 kg
Bitkisel yağ 50 ml
Soğan 150 gr
Sarmisak
Tuz
Karabiber
Sigir eti suyu 500 ml
Hazır et sosu 25 ml
Domates püresi 25 gr
Dilimlenmiş mantar 360 gr
Misir unu 30 gr
Taze krema 100 gr
Pirinç 500 gr

Biftek filetosu seritlerini yağda kavurun.
Kıyılmış soğanları ilave edin ve yarı seffaf olana kadar kızartın.
Kıyılmış sarmisak, tuz ve biber ilave edin.
Et suyu, et sosu ve domates püresi ilave edin.
Kaynatın ve orta ateste pisirin.
Mantarları ilave edin.
Misir unuyla koyulaştırın ve taze krema ilave edin.
Pirinci tuzlu suda pisirin ve biftekle birlikte servis yapın.