



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİFTEKLİ MANTARLI MAKARNA

[www.ebruomurcali.com.tr](http://www.ebruomurcali.com.tr)

1 paket makarna 1 burgu 1 fiyonk 1 kalem  
1,5 lt et suyu

Harç:

1 adet kuru soğan

4 diş sarımsak

300 gr. mantar

300 gr. biftek

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

Üzerine:

Kıyılmış maydanoz

Daha önceden hazırladığınız et suyunu kaynatın ve makarnaları et suyunda 7 dakika haşlayın.

Ayrı bir tavaya zeytinyağı koyun.

Dilimlenmiş mantar, soğan ve sarımsakları zeytinyağında soteleyin.

Jülyen 1 parmak doğranmış biftekleri ekleyin, baharatını serpin.

Biftekleri hızlıca yüksek ateşte soteleyin.

Makarnayı süzün ve tavaya koyup harçla beraber 2 dakika pişirin.

Maydanoz serpererek servis yapın.

