



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖF STROGANOFF

1 tatlı kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı maydanoz
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
4 yemek kaşığı sana
500 gr sığır filetosu
150 gr mantar
0.5 çay kaşığı tuz
1 adet ince kıyılmış soğan
150 ml krema

Eti 1 cm x 5 cm'lik şeritler halinde doğrayın. Sana'yı bir tavada eritin. Etleri ilave edin. Tuzunu, biberini katıp bir iki dakika pişirin. Etler kahverengi fakat az pişmiş olmalı. Etleri süzdürün. Yağı tekrar tavaya alın. Soğanı ilave edin, bir kapak örtüp hafif ateşte yumuşayana dek pişirin. Mantarları ilave edip, pişene kadar birkaç dakika karıştırın. Yağını süzdürün. Kremayı ilave edip yarı yarıya çektin. Limon suyunu, et parçalarını, soğan ve mantarları (ince dilimlenmiş) karıştırın. Tuz ve biberini kontrol edin. Önceden ısıtılmış servis tabaklarına alıp, kıyılmış maydanoz serperek servis edin.