



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGENLAND BİFTEĞİ

<https://www.kotanyi.com>

350 g Dana Filato
400 g Havuç, Dilimlenmiş
150 g Pastırma
2 büyük soğan
200 g mantar
500 g patates
1 paket Kotányi gulaş harcı
2-3 Kotányi defne yaprağı
180 g küp halinde doğranmış domates (konserve)

Soğanı ve pastırmayı kavurun, parçalara doğranmış eti ilave edin ve kızartın. Defne yaprağını ilave edin, Havucu ve patatesleri dilimler halinde kesin ve Gulaş baharatının yarısı ile birlikte ekleyin. Sebze yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dak. bir az su ilavesiyle kaynatın. Mantarları da ekleyin. Kalan gulaş baharatını da ekleyip konserve domatesleri ilave edin.

Not: Krema ilave ederek farklı bir tat katabilirsiniz. Patatesler ayrı haşlanıp dilimlenerek Burgenland bifteğinin yanında servis edilebilir.
