



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CORDON BLEU

2 parça ince dövülmüş biftek
250 gr mantar
1 adet domates
1 adet soğan
2 dilim taze kaşar
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber, yeterli derecede tuz ve folyo kağıdı

Etlar az yağlı tavada çok az kızartılır. Folyo kağıtlarına konur, etleri aldığınız tavada mantarlar öldürülür, daha sonra mantarlar da folyaya aldığınız etlerin üzerine dökülür, soğan ve domates yuvarlak olarak dilimlenir ve mantarların üzerine konur. Baharatlar eklenir ve bir dilim taze kaşarda konulduktan sonra, folyonun ağzı kapatılır ve fırına verilir.

175-200 derecede, 30 dk.fırında pişirilir. Folyoyla beraber servis yapılır. Arzu edilirse yanına patetes püresi koyabilirsiniz.

[ML® Gordon Blö için tıklayın](#)



Fotoğraf "ata şenkal" tarafından gönderildi. 23.06.2018