



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA MADALYON

Yarım kg. dövülmüş dana biftek
Yarım kg. mantar
1 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı krema
5-6 dal maydanoz
sıvıyağ
tuz
karabiber
pulbiber

Etler madalyon şeklinde yuvarlak kesilir, teflon tavada az yağda kızartılır. Başka bir tavada yarım halka şeklinde doğranmış soğan az yağda kavrulur, üzerine bir kaç parçaya kesilmiş mantar eklenir. Mantar pişince mantar, krema konur, krema bir taşım pişince ince kıyılmış maydanoz katılır, ateşten alınır, servis tabağına konur, tavada kalan sos üzerine gezdirilir.