



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA STRAGONOF

500 gr dana stragonof
10 adet kültür mantarı
2 diř sarımsak
2 orba kaşığı margarin
200 ml hazır krema
1 tutam kekik
3 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Kültür mantarlarını temizleyip dilimleyin. Yağı tavada kızdırıp eti hafifçe kavurun. Soyulmuř sarımsakları kıyın ve ete ilave edip kavurmaya devam edin. Mantarları ekleyin. Et suyunu salıp çekince kremayı ilave edin. Birkaç dakika daha pişirip, tuz ve baharatla tatlandırın. Közlenmiř biberlerin kabuğunu soyup şerit şeklinde doğrayın. Kremalı mantarlı stragonofu közlenmiş biberle birlikte sıcak servis yapın.