



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKTE ANTRİKOT

MALZEMELER

- 4 Dilim Tost Ekmeđi
- 4 Adet Antrikot
- 4 Dilim Çedar Peyniri
- 1/2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Kase İnce Kıyılmış Dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle mantarları yıkayıp, 15 dakika limonlu suda bekletin. Dört parçaya kesip teflon tavaya koyun. Üzerine bir tutam tuz serpin.

Mantarlar suyunu bırakıp çektikten sonra tavaya yarım çorba kaşığı tereyağı ve ince kıyılmış 1 kase dereotunu ekleyin. Birkaç dakika daha pişirin.

Başka bir tavada antrikotları kısık ateşte kendi yağıyla kızartın. Antrikotlar kızardıktan sonra tavada kalan etin yağına ekmekleri batırın. Daha sonra ekmeklerin üzerine antrikot, mantar sote ve en üste de çedar peynirini koyun.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin, servis yapın.