



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ ET SOTE

<https://yemek.name>

3 dilim biftek
2 su bardağı garnitür
1 su bardağı dilimlenmiş mantar
8-10 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
Sıvı yağ
Tuz
Su

Biftekler şeritler halinde dilimlenir.
Dilimlenen biftekler ve soğanlar sıvı yağda yüksek ateşte kavrulur.
Salça ilave edilip karıştırılır.
Mantar ve garnitür karışımı eklenir.
Üstünü geçmeyecek kadar su ve tuz ilave edilir.
10-15 dakika pişirilip servis edilir.

Not: Dondurulmuş garnitür kullanıyorsanız suyunu vereceğini düşünerek yemeğe daha az su ekleyin. Biftek yerine kıyma ile de yapabilirsiniz. Evde varsa 1 adet yeşil biber eklerseniz daha da lezzetli olur.

