



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOLAY ŞATO BRIYAN

Gereçler:

50 gr. mantar (konserve)

100 gr. Sade yağ

1 kilo kontrfile

1/2 Bayat ekmek

Tuz

Kontrfilenin sınırlarını çıkarınız 8-10 santim uzunluğunda kesiniz.

Ekmeği bir santim genişliğinde kesiniz yuvarlak olarak, yağda kızartınız tabağa diziniz.

Etleri biraz tuzlayınız ve tavada kızartınız, tavadan çıkarmadan yağı diğer bir kaba süzünüz.

Tavada bir kahve fincanı yağla 5 dakika kaynatınız.

Tabağa dizdiğiniz ekmekler üzerine etleri yerleştiriniz.

Salçayı üzerlerine, gezdiriniz 2 şer 2 şer mantarları diziniz.

Garnitür olarak kümelenmiş sebzeler veya kızarmış patatesle servis ediniz.

---