



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BİFTEK

4 büyük dilim dana biftek
2 adet orta boy havuç
15 adet brüksellahanası
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet orta boy soğan
250 gram konserve mantar
250 gram konserve bebek mısır
1 tatlı kaşığı hardal
1 paket krema
1 su bardağı su soğuk
Pulbiber
Tuz

Biftekleri ızgarada arkalı önlü kızartın.

Havuç ve brüksellahanalarını hafifçe haşlayın.

Havuçları irice doğrayın.

Diğer taraftan sıvıyağı tencereye alıp piyazlık doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun.

Üzerine sırasıyla mantarları, havuçları, brüksellahanalarını ve mısırları ekleyin.

Hardal ve tuzu ilave edip sote edin.

Kızarmış biftekleri de tencereye yerleştirin.

1-2 dakika pişirdikten sonra, suyla açtığınız kremayı yemeğin üzerine gezdirin.

Bir taşım kaynatın.

Pulbiber serpip servis yapın.

