



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSLU ANTRİKOT

2 dilim dana antrikot

Tane karabiber

Taze kekik

Yeteri kadar tuz

Sos için:

7-8 adet kültür mantarı

1 paket hazır krema

Yeteri kadar tuz

Patates Püresi Patates Püresi için:

1 kilo patates

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz

İlk önce etimizi terbiye etmekle işe başlıyoruz.

Etin iki yüzüne de biraz zeytinyağı, tane karabiber, taze kekik ve tuz ilave ederek harmanlıyoruz ve bir gece buzdolabında dinlendiriyoruz.

Mantarları yıkamadan ince ince doğruyoruz.

Ocağın üzerine tavamızı koyup iyice ısınmasını sağlıyoruz, çok kızgın tavada eti mühürlüyoruz.

Eter piştikten sonra birkaç dakika dinlenmeleri için bir tabağa alıyoruz.

Ocağın altını kapamadan aynı tavaya mantarları atıyoruz, tahta kaşık yardımı ile az yağlı tavada soteliyoruz.

Mantarlar yüksek ateşte sotelenecek, ocağın altını kısarsak mantarlar sulanır. Pişmesine yakın az miktarda tuz ilave ediyoruz.

Sotelenmiş mantarların üzerine bir paket krema katıyoruz ve karıştırıyoruz.

1-2 dakika daha krema ile pişiriyoruz, sosumuz hazır.

Eterimizi kremalı mantar sosu üzerine koyuyoruz, bir iki dakika da sosla pişiriyoruz. Sosun etin her tarafına yedirilmesini sağlıyoruz.

Krema koyulaşmaya başlayınca piştiğini gösterir, servis tabağına alıp yanına patates püresi ile ikrama hazır hale getiriyoruz.

