



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MANTAR SOSLU BİFTEK

4 adet biftek
3 yemek kaşığı sıvı yağ
250 gr mantar
1 yemek kaşığı un
200 ml krema
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Mantarları arzunuza göre doğrayın.
Kızgın yağda mantarları kavurun.
Mantarlar suyunu çekince unu ekleyip kavurmaya devam edin.
Kremayı ekleyip güzelce karıştırın.
Tuz ve karabiberi ekleyip altını iyice kesin.
Biftekleri izgara tavasında veya teflon tavada pisirin.
Servis tabağına aldığınız bifteklerin üzerine sosu ekleyin.
Garnitur, salata veya pilav ile servis edebilirsiniz.

