



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI MANTARLI BİFTEK

2 parça biftek
15 adet mantar
1 adet minik soğan
1 su bardağı krema
Yarım tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tavaya sıvıyağ konur. Kızınca çubuk şeklinde doğranmış biftek atılır. Renk alınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve 5 dakika sonra iri doğranmış mantar katılır. Harlı ateşte 10 dakika çevrilir. Tuz, karabiber ve krema katılır. 2-3 dakika sonra ateşten alınır.