



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON VE SARIMSAK SOSLU MANTAR SOTE

<https://www.elele.com.tr>

2 parça dana antrikot eti

Mantar sote için:

225 g mantar

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

4-5 arpacık soğan

Yarım çay bardağı limon suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

2-3 dal Frenk maydanozu

Tuz

Karabiber

Limon sosu için:

4 yumurta sarısı

2-3 yemek kaşığı limon suyu

150 g tereyağı

1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Tuz

Karabiber

Nemli bir bezle silerek temizlediğiniz mantarları zeytinyağında soteleyin. Hafif yumuşamaya başlayınca ezdiğiniz sarımsaklar ve yuvarlak dilimlediğiniz arpacık soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında limon suyunu ilave edip pişirmeye devam edin. Tereyağı ve ince kıydığınız Frenk maydanozu ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp 3-4 dakika daha pişirerek ocaktan alın. Limon sosu için, yumurta sarıları ve limon suyunu benmari usulü pişirin. Ayrı bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Üzerinde biriken köpüğü alıp çırparak yumurtalara ekleyin. Rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Dana antrikot etini ızgara tavada kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Servis tabağına limon sosunu yayın, üzerine ızgara et ve mantar soteyi ilave edip sıcak servis yapın.

