



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR USULÜ MANTARLI BİFTEK

<https://turkinfo.hu>

4 biftek
350 gram mantar
2 baş soğan
1 yeşil biber
1 domates
1-2 çay kaşığı kırmızıbiber
1 küçük kutu kremşanti
1 kaşık un
Yağ
Tuz
Karabiber
Tt suyu

Biftekleri biraz döverek yumuşatın, tuzlayın ve üzerlerine karabiber ekin. Sonra da kızgın tavada her iki yüzünü de birazcık kızartın. Yayvanca bir tencerede ince doğradığınız soğanları biraz öldürün. Sonra küçük parçalara ayırdığınız mantarları ilave edin. Karabiber ve kırmızıbiberi bu karışma atıp ve hemen ardından bir bardak suyu tencereye ilave edin. Kapağını kapatıp, 5-6 dakika pişirin. Sonra etleri bu tencereye alın ve üzerine kremşantinin yarısını dökün. Tuzlayıp, yaklaşık bir saat kısık ateşte pişirin. Sonra küçük kesilmiş biber ve domatesi tencereye koyun, karıştırıp pişirmeye devam edin. Yarım saat sonra, ayrı bir tencerede yağda biraz un kavurun ve kalan kremşantiyi de buraya ilave edin. Ardından da bu karışımı etlerin bulunduğu tencereye dökün. Etler yumuşayana kadar hafif ateşte pişsin.

