



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU ANTRİKOT

2 dilim antrikot
400 gram mantar
1 su bardağı krema
100 gram parmesan
50 gram rokfor peyniri
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Süslemek için:
Maydanoz

Etleri zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edin.

Geniş bir tavada mantarları zeytinyağında yüksek ateşte soteleyin. Bu sırada etleri her iki yönü toplamda 4-5 dakika olacak şekilde kızartın.

Mantarlara kremayı ekleyin ve kaynadığı anda peynirleri ilave edip karıştırın.
Sosu etlerin yanında maydanoz serperek servis edin.

