



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR SOSLU ANTRİKOT

3 adet soğan
750 gr. dana antrikot
1 su bardağı üzüm sirkesi
2 adet limonun suyu
4 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
300 gr. mantar
1 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı su

Eti, soğan, sirke ve limon suyunda 20 dakika dinlendirin sonra karabiberle 40 dakika pişirin. Etlere aldığınız tavaya, mantarı ve soğanı koyun. Et suyunu ilave edin. Soğan ve mantarları süzün. Et suyuna iki çorba kaşığı suda ezdiğiniz mısır nişastasını ekleyin. Soğan ve mantarları ekleyip bir taşım kaynatın. Pişmiş etin üzerine sosu dökün.