



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU BİFTEK (FRANSA)

4 kişilik Gerekli malzeme:

4 kestane mantarı

50 gr tereyağı

4 parça biftek

200 gr kültür mantarı

4 dilim kaz ciğeri (veya tavuk ciğeri)

Taze çekilmiş karabiber

Taze adaçayı

1. Tereyağını tavada eritin. Biftekleri ekleyip iki taraflı kızartın, pişerken bir tutam tuz serpin. Sıcak olarak muhafaza edin.
2. Kültür ve kestane mantarlarını temizleyip dilimleyin. Kalan tereyağını tavada eritip mantarları soteleyin ve tavadan alın.
3. Kaz ciğeri dilimlerini tavada çevirerek pişirin. Üzerine taze çekilmiş karabiber serpin. Biftekleri servis tabaklarına alıp üzerine kaz ciğeri dilimlerini yerleştirin. Yanına 1-2 kaşık mantar ilave edip taze adaçayı yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.