



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU BİFTEK

250 gr mantar
3çorba kaşığı sanayağ
2 adet ortaboy soğan
500gr biftek
1 çay kaşığı hardal sos
1 çay kaşığı karabiber,tuz,
1 çay kaşığı şeker

Soğan yarım ay şeklinde doğranır, mantar ince kıyılır. Tavaya 3 çorba kaşığı sanayağ konur, ısınınca soğan katılır. Soğan yumuşayana kadar doğranır. Üzerine mantar eklenir. Mantar sulanmaya başlayınca hardal sos, şeker, karabiber ve tuz eklenir. Kalan yağda şerit şeklinde doğranmış biftekler kızartılır. Servis tabağına aktarılır. Üzerine sos gezdirilir.

