



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU BİFTEK

Malzemeler:

- Yarım kg biftek
- 1 paket mantar (250 gr)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çorba kaşığı hardal sos
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Soğan yarım ay şeklinde doğranır, mantar ince kıyılır. Tavaya 3 çorba kaşığı yağ 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.