



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU BİFTEK

300 gram biftek
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet sođan
8 adet mantar
1 orba kaşığı salça
2 orba kaşığı un
1 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber

Etleri ince şeritler haline kesin. Tavaya koyup suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağını ekleyip kavurun. Sođan ve mantarları doğrayıp üzerine ilave edin ve 5 dakika daha kavurup üzerine un, salça, tuz ve karabiberi katıp karıştırın. Sıcak suyunu da koyup 15 dakika pişmeye bırakın. Suyunu çekince sıcak servis yapın.