



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU BİFTEK

30 Gr Sana Klasik
300 gr kayın mantarı
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Tutam karabiber
1 Adet soğan
4 Parça Bonfile
150 ml krema
1 Tutam tuz

Etleri yapışmaz yüzeyli tavaya yerleştirin. üzerlerine sana margarin parçaları yerleştirip yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Ateşi artırarak önlü arkalı kızartın. Kapağını kapatarak bekletin. Soğanı piyazlık doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Mantarları ekleyip soteleyin. Tuz, karabiber ile tatlandırdıktan sonra kremayı ilave edip yüksek ateşte 1-2 dakika pişirin. Etleri servis tabağına yerleştirin. üzerlerine mantar karışımını sosuyla gezdirerek sıcak servis yapın.