



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU DANA FİLETOSU SOTE

2 adet (350 gramlık) bütün süt dana filetosu
1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1 kahve kaşığı kırmızıbiber
2 kahve fincanı taze krema
1/2 su bardağı Sos Krem

- 1) Filetoları tuz ve biberleyiniz.
- 2) Bir tavaya yağını koyup kızdırınız. Filetoları ilâve edip zaman zaman yağından kaşıkla alıp üzerine dökünüz.
- 3) Çevirerek orta ateşte veya fırında 10 dakika pişirip içindeki yağı dökünüz.
- 4) Tereyağını ilâve ederek filetoları tereyağında 1 dakika çevirerek kızartınız; servis yapacağınız tabağa çıkarınız.
- 5) Tavaya soğanı, sonra mantarı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.
- 6) Kırmızıbiberini ilâve ederek 2 dakika kaynatınız.
- 7) Kremayı ilâve edip 1-2 dakika kaynatarak, sosunu ayrı olarak filelerle servis yapınız.

Not: Filetoları masada dilimleyiniz.