



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTAR SOSLU DANA MADALYON

4 dana madalyon  
250 gram mantar  
1 küçük soğan  
1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 havuç  
1 limon  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Havuçları tavla zarı iriliğinde doğrayın. Soğanı yemeklik kesin. İkisini de 2 çorba kaşığı tereyağında çevirerek biraz pişirin. İçine dilimlenmiş mantarı ilave edin. Birkaç dakika daha pişirin. Tuzlayıp, biberleyin. Etleri tavaya alıp, sebzelerle birlikte kızartın. Üzerine karabiber ekin. Yarım limon suyu sıkın. Kapağını kapatıp, yumuşatın. Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.