



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU FİLEMİNYON SOTE

8 dilim 4 cm. apında kesilmiş ekmek
1/2 tatlı kaşığı kıyılmış soğan
1/2 su bardağı dilim mantar
8 adet (75 gramlık) sığır filetosu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 kahve fincanı taze krema
1 kahve fincanı rafine yağı
1/2 su bardağı Sos Krem
1 tatlı kaşığı tereyağı

- 1) Ekmekleri ızgarada veya tavada, az yağda kızartıp, ayırınız.
- 2) Etleri tuzlayıp biberleyiniz. Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etleri ilâve edip 2'şer, 3'er dakika alt ve üstünü kızartınız.
- 3) Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz. Tereyağı ile etleri 1 dakika pişirip servis tabağına kızarmış ekmeklerin üzerine diziniz.
- 4) Tavaya soğanı ilâve edip birkaç saniye kavurunuz.
- 5) Mantarları ilâve edip 1 dakika kavurunuz. Kremasını ve Krem Sos'unu ilâve edip 2-3 dakika kaynatınız.
- 6) Sosunu ayrı olarak etlerle birlikte servis yapınız.