MANTAR SOSLU FİLEMİNYON SOTE

8 dilim 4 cm. çapında 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.

© lezzetler.com tarif no:83870 • adı:Mantar Soslu Fileminyon Sote • gönderen:im • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:27