



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTAR VE GRAVYERLİ SEFA BİFTEĞİ

4 parça (150 gramlık) dilimlenmiş dana but veya kontrfile
3 çorba kaşığı tepelene yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
8 çorba kaşığı ince kıyılmış haşlanmış mantar
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı galeta unu
4 adet gravyer peyniri

- 1) Etlere pirzola demiriyle parçalamadan döverek 2 milim kalınlığında inceltiniz. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini una bulayınız.
 - 2) Sonra yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayarak bir tabağa çıkarınız.
 - 3) Sofraya servis yapmadan 10 dakika önce bir tavaya yağı koyup hafif kızdırınız.
 - 4) Tavaya aldığı kadar biftek koyup orta ateşte 3'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir servis tabağına diziniz.
 - 5) Her bifteğin üzerine kızarmış tereyağı dökünüz.
 - 6) Bifteklerin üzerlerine 2'şer çorba kaşığı haşlanmış mantar koyunuz.
 - 7) Mantarların da üzerlerine kapanacak şekilde 1'er dilim ince gravyer peyniri yerleştiriniz.
 - 8) Fırına sürüp 2-3 dakika peynirin eriyip yayılması için pişiriniz ve servis yapınız.
-