



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİBERLİ BİFTEK

<https://www.kumtel.com>

2 şerit fileto biftek
4 tatlı kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz
Mantar için:
225 gr , dilimlenmiş mantar
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş kıyılmış sarımsak
2 çay kaşığı doğranmış taze kekik
1/4 çay kaşığı tuz ve karabiber
1 yemek kaşığı doğranmış taze soğan

Bifteği tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Airfryer sepetini hafifçe yağlayın ve biftekleri yerleştirin.
10-12 dakika veya istediğiniz gibi pişene kadar pişirin.
Bifteği çıkardıktan sonra; servis yapmadan önce 10 dk bekletin.
Bu arada mantarları, zeytinyağı, sarımsak, kekik tuz ve karabiber ile karıştırın.
Airfryer sepetine yerleştirin ve 8-10 dakika pişirin.
Servis yapmadan önce taze soğan serpin.
Mantarla bifteği beraber servis yapın.

