MANTARLI BİFTEK DOLMASI

8 parça (75 gramlık) dilimlenmiş dana, but veya kontrfile
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 küçük soğan, ince kıyılmış
1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
1 kahve fincanı mantarın suyu
1/2 su bardağı Sos Beşamel
2 çorba kaşığı un
3 adet yumurta, küçük bir kapta çırpılmış
1 su bardağı galeta unu
2 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı

1) Etleri parçalamadan pirzola demiriyle 1 milim kalınlığında döverek masanın üzerine dizip hafif tuz ve biberleyiniz.
2) Küçük bir tencereye 1 kaşık tereyağını ve soğanı koyup 1 dakika kavurunuz.
3) Sonra mantarı ilâve edip 2 dakika daha kavurunuz.
4) Sonra az tuz, biber ve mantar suyunu koyunuz. 3-4 dakika kaynatarak mantarın suyunu çektiriniz.
5) Sos Beşamel'i ilâve ederek 1 dakika kaynatınız ve ateşten alıp bir tabağa boşaltınız. Soğutunuz.
6) Hazırladığınız bifteklerin 4 adedinin tam ortasına 2'şer çorba kaşığı dolusu mantar koyunuz ve üzerlerini diğer 4 etle kapatınız.
7) Kenarlarına hafifçe bıçağın tersiyle vurarak, etleri dikkatlice alt ve üstlerini una, sonra yumurtaya, sonra galeta ununa bulayınız.
8) Bir tavaya 2 kaşık yağ koyup kızdırınız. Orta ateşte 4'er dakika etlerin alt ve üstünü pişirip kızartarak bir servis tabağına çıkarınız.
9) Tavadaki yağı dökerek tereyağını koyunuz ve kızartınız, etlerin üzerine döküp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83711 • adı:Mantarlı Biftek Dolması • gönderen:im • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:46