



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİFTEK OGRETEN

6 Biftek
1/2 Kg. Mantar
1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
Beşamel salçası malzemesi:
2 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Çorba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye biftekleri ve mantarları koyup 3 su bardağı kaynar su dökünüz. Hafif hararetli ısıda yumuşamasına yakın tuzunu ilave ederek pişiriniz.

Ayrı bir tencerede hafif hararetli ısı üzerinde yağı una yediriniz. Sütü sicim gibi akıtarak karıştırıp pişiriniz. İlininca peynir rendesinin yarısını ve tuzu katıp karıştırınız.

Fırına dayanıklı servis tabağına et dilimlerini dizip üzerine mantarları yerleştiriniz. Beşamel salçası ile üzerini örtüp kaşar peyniri rendesi serpiniz. Fırında üstünü hafif pembeleştiriniz.