



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİFTEK

<https://www.sozcu.com.tr>

1 kg biftek
Zeytinyağı
1 kg kültür mantarı
Yarım kg soğan
Değirmen karabiber
Kaya tuzu
Et suyu
Süt
Kuru biberiye

Piyazlık soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurup üzerine et suyunu yavaş yavaş çektielim. Üzerine mantarları ekleyip kavuralım. Ateşten almadan önce üzerine değirmen karabiber ekleyip soğuması için kenara alalım. Eti süt ve biberiye içinde 2 saat kadar beklettikten sonra kızgın döküm tavada 3' er dakika pişiriyoruz. Üzerine tuz-karabiberini ekledikten sonra soğanlı harcı ile servis edebiliriz.

