



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BİFTEK

### Malzeme:

Yarım kilo mantar  
3 dilim biftek  
2 yumurta  
1 baş soğan  
Yarım demet maydanoz  
3 kaşık tereyağı  
Biraz un  
Zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz  
5 adet orta boy domates

### Yapılışı:

Etleri una bulayın ve tereyağında güzelce kızartın. Aynı yağda doğranmış domates, soğan, mantar, tuz ve biberi pişirin. Etlerin üzerine bu sostan koyun ve eti sarıp bir kürdan geçirip kapanmasını sağlayın. Etleri yağlanmış borcama dizerek 15-20 dakika fırınlayın, sıcak olarak servis yapın.