



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİFTEK

6 adet biftek
1/2 kg mantar
1 su bardağı çiğ krema
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Tuz ve karabiberlediğiniz biftekleri hafif kızartın ve tavadan çıkararak bekletin. Aynı yağın içinde uzunlamasına doğradığınız mantarları kavurun ve onları da ayrı bir kaba çıkarın. Yine aynı yağın içine kremayı ekleyin. İyice kaynadıktan sonra karabiber ve tuz ekleyin.(sosun koyu olması isteniyorsa 1 tatlı kaşığı un ilave edilebilir) 1-2 dakika kaynayan kremalı sosun içine önce mantarları sonra biftekleri koyun ve yaklaşık 15-20 dakika pişirin.