



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MANTARLI BİFTEK

1 kg biftek
400 gr mantar
100 gr tereyağı
maydanoz
1 kaşık un
tuz
biber
1 diş sarımsak
salça

Biftekler tavada kızartılır. Bir tencereye koyarak, maydanoz, sarımsak ve suyla pişirilir. 15 dakika sonra ateşten indirilir, (yalnız bifteklerin çok körpe ve çok ince kesilip, kasap tarafından dövülmüş olması gereklidir). Mantarlar da haşlanır. Servis tabağının ortasına mantarlar koyulur, etrafına biftekler dizilir. Sosun hazırlanması için unu önce domates salçasıyla kavrulur. İnce doğranmış maydanoz da ilâve edilip; sos üzerine gezdirilir.