



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİFTEK

MALZEMELER

2 orba Kaşığı Sıvı Yaę

1 Adet Soęan

Yarım Kg. Mantar

2 Diş Sarmısak

4 Adet Biftek

1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvı yağ koyup, birkaç dakika kızdırın. Daha sonra 1 adet soğanı yemeklik doğrayıp, yağın içine atın. Pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanların yanına yarım kg mantarı ekleyin. Sürekli karıştırarak kavurun. Dövmüş 2 diş sarmısağı ve yeterli miktarda tuzu ilave edin. Malzemeleri birkaç dakika daha kavurduktan sonra ,ocaktan alın.

Başka bir kabın içinde 4 adet bifteği kendi suyuyla pişirin. Daha sonra etlerin içine önceden hazırladığınız mantarlı malzemeyi koyun. Mantarların üzerine rendelenmiş 1 su bardağı kaşar peynirini serpin.

İleri dolan etleri genişçe bir tepsiye koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşarlar eriyene dek pişirin.