MANTARLI BİFTEK

4 adet Banvit Kırmızı Dana Bonfile (her biri 175 gr)
80 gr tereyağı
5 sap maydanoz (iri doğranmış)
250 gr mantar (dilimlenmiş)
8 adet taze soğan (ince doğranmış)
Bir tutam muskat
100 gr mozzarella peyniri (rendelenmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağının yarısını ısıtıp, maydanoz, mantar, taze soğan ve muskatı ekleyin. Hızlı ateşte, mantarlar hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 4 dak. soteleyin. Tuz ve karabiber serpip, tavadan alın.
Aynı tavada kalan tereyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Her iki yüzlerini, hızlı ateşte 4`er dak. pişirin ve bir fırın kabına alın.
Mantarlı karışımı etlerin üzerine paylaştırıp, peynir serpin.
Önceden ısıtılmış 1800C fırının ızgara konumunda, peynirler eriyinceye kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55057 • adı:Mantarlı Biftek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 20:42