



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİFTEK SALATASI

2 adet şeritler halinde kesilmiş soğan
4 diş sarımsak
1/2 çay bardağı biberiye
1 paket kültür mantarı
Yeteri kadar ince dilimler halinde kesilmiş biftek
2 yemek kaşığı balsamik sirke
4-5 adet roka yaprağı
Yeteri kadar garnitür
Yeteri kadar parmesan peyniri
Tereyağı
Sıvıyağ

Tavada tereyağını eritin ve sarımsak, biberiye pişirin. Tuz ve biber ile mantar ekleyin ve karamelize olana kadar pişirin. Bir kase içine mantar karışımını bekletin.
Tavada sıvıyağda eti kırmızısı yok olana kadar pişirin.
Daha sonra pişen eti ve mantarlı sosu karıştırın üzerine balsamik sirke ve roka ekleyin. İsterseniz traş Parmesan kırıkları ile üstünü süsleyebilirsiniz

