



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİFTEK SOTE

500 gram biftek
250 gram mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
100 gram rendelenmiş peynir
3 adet sivri biber

Öncelikle etleri ince bir şekilde doğrayıp yıkayın. Tavaya alıp 5 dakika kadar kavurun ve üzerine tereyağını ekleyip 5 dakika daha kavurun. Rendelenmiş soğanı, sivri biberi ve doğranmış mantarları da üzerine ekleyip kavurun. Az miktarda sıcak su ekleyip kapağını kapatıp, 15 dakika daha pişirin. Servis yapmadan önce içine rendelenmiş peynir ve çiğ krema ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın.