



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BONFİLE

50 gr kuru yaban mantarı
750 ml tavuk suyu
100 gr taze yaban mantarı
90 gr İçim Tereyağı
6 kalın dilim dana biftek
125 gr İçim Şef Krema

Kurutulmuş yaban mantarını suyun içinde 40 dakika bekletin. Sudun çıkarıp kurutun, mantarları geniş dilimlere keserek tavuk suyuyla birlikte tencereye dökün.

Tavuk suyunu kaynatmaya başlayın, kabarcıklar çıkıp, sıvı miktarı yaklaşık 350 ml civarına indiğinde altını kapayın.

Taze mantarları da geniş dilimler halinde doğrayın. 50 gr İçim Tereyağı ve taze mantarı tavada 8 dakika boyunca soteleyin. Karışımı, stok içindeki mantarlara ekleyin. Ocakta kabarcıklar çıkarana kadar kaynatın. Daha sonra tuz ve karabiberle tatlandırın. Serinlemeye bırakın.

Bir 15 dakika kadar buzdolabında bekletin. Yemeği servis etmeden hemen önce etleri tuz-karabiberle iyice tatlandırın. 40 gr tereyağını erittikten sonra yüksek ateşte biftek dilimlerinin her iki tarafını mühürleyin. Isıyı düşürün ve yavaşça pişirmeye devam edin. Her iki tarafı da yaklaşık 2 dakika, et yumuşayana kadar pişirin. Biftek dilimlerini dörder parçaya kesin. Üzerlerine kenarda beklettiğiniz sosu gezdirin.

Servis etmeden önce birer kaşık taze İçim Şef Krema ile süsleyin.

