



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DANA BİFTEK

8 dana bifteği
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
200 gr. mantar
1 yumurta
Maydanoz
1 diş sarımsak
limon
80 gr. salam
tereyağı
karabiber
tuz

Biberleri şeritler halinde doğrayın, tavada erittiğiniz 3 çorba kaşığı tereyağında sarımsağı öldürün, biberleri atıp 10 dakika kızartın. Mantarları yıkayıp dilimleyin. Zar şeklinde doğranmış salamları, biberleri içine atın. 10 dakika kızartın, dana bifteklerini ekleyip 10 dakika daha beraberce kızartın. Bir limon suyu ile yumurtayı çırpın, bir tutam kıyılmış maydanozu ekleyin. Eti ateşten aldıktan sonra bir tabağa döşeyin. Limon ve yumurtalı sosu biberlerin üzerine dökün, ateşi söndürüp karıştırın. Karışımı et dilimlerinin üzerine gezdirerek servis yapın.
