



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI ET GRATEN

<https://migros.com.tr>

500 gr. antrikot  
10 kestane mantarı  
10 istiridye mantarı  
3 adet çarliston biber  
2 adet domates  
2 adet defne yaprağı  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
3 çorba kaşığı un  
5 çorba kaşığı tereyağı  
2,5 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
100 gr. kaşar peyniri

1. Kalın biftek şeklindeki eti parmak uzunluğunda 1,5 cm genişliğinde doğrayın.
2. Soğanı zeytinyağında hafifçe pembeleştirin, etleri ekleyin.
3. Julyen doğradığınız biberleri, defne yapraklarını, rendelediğiniz domatesleri de katın, kısık ateşte pişirin.
4. Mantarları irice doğrayıp etlere ekleyin. Suyunu çekinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
5. Sos için unu ve yağı hafifçe kavurun. Sütü dikkatlice yavaş yavaş ekleyin.
6. Kısık ateş üzerinde sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin, kenara alın.
7. İlininca içine yumurtayı katın, iyice karıştırın.
8. Tuz ve karabiberi ekleyin. Yemeğin üzerine hazırladığınız sosu yayın.
9. Rendelenmiş kaşar peynirini serpip, peynirler iyice kızarıncaya kadar fırında pişirin.

