



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTARLI ET SOTE

450 gr Dana Antrekot  
12 adet orta Boy Mantar  
1 adet Dolmalık Biber  
Yarım Su bardağı Krema  
1 tatlı kaşığı Biberiye  
Tuz

Yağın 1 tatlı kaşığını teflon tavaya alıp kızdırın. Etlerin iki tarafını da pişirin.

Bu arada mantarları, havucu ve biberi ince dilimleyin. Onları da başka bir tavada 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe soteleyin.

Üzerine kremayı ilave edip, 5 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce, biberiye ve tuzla tatlandırın. Kızaran etlerin üzerine yayıp, sıcak servis yapın.