



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI ET SOTE

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı eritilmiş sanayağı
- 1 Litre mantar konservesi
- 1 Tutam biberiye
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Kg. dana biftek
- 1 Adet soğan

Eteri bir parmak kalınlığında doğrayın.soğanları halka biçiminde doğrayıp 2 yemek kaşığı sana yağına bulayın. Eteri üzeri kapalı oalarak buzdolabına alıp bu sosta bir gece bekletin.ertesı gün etleri kavurun. İkiye bölünmüş mantarları ekleyip etler iyice yumuşayıncaaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayıp biberiye ekleyin. Arzuya göre patates kızartması ile servis yapın.