



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI BİFTEK SOTE

800 gr dana biftek
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
7-8 adet mantar
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 çorba kaşığı krema
Tuz, karabiber
Marine için:
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 dal taze veya 1 kaşık kuru biberiye

Biftek dilimlerini ince uzun şeritler halinde doğrayın. Zeytinyağı ve biberiyeyi bir kaptaki karıştırıp etleri karışıma ilave edin. İyice karıştırarak biberiye ve yağın etlere bulanmasını sağlayın. Üzerini sterç filmle kapatıp buzdolabında 1 gün bekletin. Soğanı kıyın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Bir sote tavasında yağı kızdırıp etleri soğanla birlikte ilave edin ve hızlı ateşte çevirerek soteleyin. Etler yumuşayana kadar pişirdikten sonra mantarları ilave edip sotelemeye devam edin. Mantarlar pişince ateşi kısın ve kremayı ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Yanında sebze garnitürlerle beraber sıcak olarak servis yapın.



