



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KREMALI ET

Malzemeler:

450 gr. dana antrekot
12 orta boy mantar
1 adet dolmalık biber
Yarım su bardağı krema
1 tatlı kaşığı biberiye
Tuz

Yapılışı:

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 dk. pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce, biberiye ve tuzla tatlandırın. Kızaran etlerin üzerine yayıp, sıcak servis yapın.