



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KREMALI ET

600 gram dana bonfile
100 gram mantar
1 soğan
3 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1 orba kaşığı tereyağı
6 orba kaşığı çiğ krema
1 orba kaşığı un

Tavada tereyağını eritip içine uzun ince doğranmış dana etlerini ekleyerek 10 dakika kadar çevirin. Daha sonra içine dilimlenmiş mantarları, defne yaprağını, sarımsakları ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine unu serpiştirip yaklaşık 1 su bardağı su dökün ve kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirdikten sonra üzerine çiğ kremayı ekleyip bir taşım kaynatarak ocaktan alın. Sıcak sıcak sofraya getirin. Bu karışımı güveç kaplarına aktarıp fırında da pişirebilirsiniz.