



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATESLİ BİFTEK

12 dilim biftek
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 kg. mantar
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
5 adet patates
1 su bardağı süt
1 fincan rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları ince ince kıyıp, bir kaşık margarin ve zeytinyağıyla ateşte yumuşatırken, temizlenerek yıkanıp doğranmış mantarları üzerine ekleyin. İki-üç dakika kavurun. Bir bardak suyla sulandırılmış salçayı ilave edip, tuz ve karabiberini de serptikten sonra orta ateşte pişirin. Patatesleri kaynatıp, kabuklarını soyarak rendeleyin. Süt, tuz ve 1 çorba kaşığı tereyağı ilavesiyle püre yapın. Rendelenmiş kaşar serpererek, karıştırın ve sıcak muhafaza edin. Etleri iyice yassıltn. Kalan bir kaşık yağla, her iki yüzünü de ikişer dakika kızartın. Üstüne tuz ve karabiber serpererek, tencerenin kapağını kapatın. Hafif ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen etleri dağıtım tabağına dizip, üzerine mantarlı sos, kenarına da püre koyarak servis yapın.