MANTARLI PATATESLİ BİFTEK

200 gram mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 adet mantar
2 adet patates
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
100 gram kaşar peyniri
700 gram biftek
Kekik
Karabiber
Tuz

Öncelikle temizlenmiş mantarları ve doğranmış soğanı etlerin içine yerleştirip sarın. Kürdan batırırsanız açılmamasını sağlayabilirsiniz. Bu şekilde hazırlanmış eti bir tencerenin içinde her tarafı kızarıncaya kadar yağsız pişirin. Daha sonra üzerine sıcak su döküp 1 saat kısık ateşte pişmeye bırakın. Et pişince alıp suyunu süzün. Bir tavada tereyağını ve unu kavurup üzerine et suyunu dökün, karıştırın ve sos yapın. Servis tabağına etleri alıp üzerine bolca sostan dökün ve yanında püre yapıp ikram edin. Püre için: Patatesleri haşlayıp ezin, içine peynir, tereyağı ve sütü ekleyip çırpın. Sıcak olarak tabağa aktarın.

© lezzetler.com tarif no:82763 • adı:Mantarlı Patatesli Biftek • gönderen:kavalye • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:27