



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SEFA BİFTEĞİ

16 parça (40 gramlık) dana but biftek veya bonfile
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı kıyılmış domates sosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 küçük soğan, ince kıyılmış
1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
1 çay kaşığı tuz
Az karabiber

Etləri pırzola demiriyle iyice dövünüz. Tuzlayıp biberledikten sonra alt ve üstlerini hafif unlayınız.

Bir tavaya rafine yağı koyup kızdırınız. Etləri tavanın aldığı kadar ilâve ediniz.

1,5'ar dakika etlerin alt ve üstlerini pişirip servis tabağına 1 kişiye 4 parça olarak 1'er santim arayla 4 kişi için diziniz.

Tavanın içindeki yağ döküp yerine tereyağını koyunuz. Yağ kızarıncaya domatesi ilâve edip kaşıkla bir kere karıştırınız.

Baska bir tavaya yağ koyup kızartınız. Soğanı ilâve edip bir kere karıştırınız. Mantarını, tuzunu ve biberini ilâve ediniz, 3-4 dakika kavurunuz.

Tabaktaki bifteklerin birer tarafına 1'er kaşık mantar, birer tarafına da 1'er kaşık domates koyup servis yapınız.