MANTARLI SIĞIR KONTRFİLESİ

1 kg sığır kontrfilesi
4 dilim 1/2 cm. kalınlığında kesilmiş ekmek
1 kahve fincanı rafine yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı esmer et suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
10 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı

1) Ekmekleri ızgarada veya tavada az yağla kızartıp bir kenara ayırınız.
2) Mantarları ince ince kıyıp tereyağında soteleyerek kenara ayırınız.
3) Kontrfileleri tuzlayıp biberleyiniz. Kontrfileleri alabilecek dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız.
4) Kontrfileleri ilâve ederek 4'er dakika alt ve üstünü pişirip bir tabağa çıkarınız,
5) Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ederek kızartınız.
6) Esmer et suyunu ilâve ediniz. Bir kaşıkla karıştırıp ateşten alınız.
7) Ekmekleri servis tabağına yerleştirip üzerlerine etleri oturtunuz.
8) Kontrfileleri üzerlerine 1'er kaşık tavanın dibindeki sostan, onun da üzerine sote edilmiş mantardan 1'er kaşık koyarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83874 • adı:Mantarlı Sığır Kontrfilesi • gönderen:im • indirme tarihi:08.05.2024 - 08:08