



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK BİFTEK

2 parça tavuk biftrek
15-20 adet mantar
1 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavaya yağ konur, ısınınca biftrekler atılır ve iki yüzü pembe renkte kızartılır. Sıcak kalacak şekilde bir kenara konur. Aynı tavaya ince doğranmış mantarlar atılır. Harlı ateşte çevrilir. Yumuşamaya başlayınca rendelenmiş domates, tuz ve karabiber eklenir. 5-6 dakika daha pişirilir. Tavuk biftrek eşliğinde, mantarlar servis yapılır.