



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TERBİYELİ BİFTEK

MALZEMELER

600 Gr Dana Kuşbaşı

6 Adet Minik Soğan

1 Havuç

200 Gr Mantar

Bir Demet Kokulu Ot(Maydanoz,Kekik,Mercanköşk)

50 gr (6 Çorba Kaşığı) Un

90 gr (6 Çorba Kaşığı) Tereyağı

2 Yumurta Sarısı

1 Limon

Tuz , Karabiber

YAPILIŞI

Et suyunu kaynatın.Kuşbaşı dana etini kazınarak temizlenmiş havucu ve kokulu ot demetini ekleyin.Et suyu kaynayınca,altını kısıp 40 dakika kadar eti pişirin.Soyulmuş soğanları ilave edin.20 dakika daha pişirin.

Tencereyi ateşten alın.İyice yıkadığınız mantarları dilimleyin.Bir başka tavada 40 gr (2,5 çorba kaşığı) tereyağında yaklaşık 10 dakika sote edin. Sonra tuzunu,karabiberini serpin.

Bir tencerede 50 gr (3,5 çorba kaşığı) tereyağını eritin.Unu ekleyin ve sürekli karıştırarak yarım litre sıcak et suyunu ilave edin. Bu sosu,koyulaşana kadar karıştırmak suretiyle pişirin.

Bu sosa yarım limon suyuyla karışmış yumurta sarılarını,tuz ve karabiberi ilave edin.Eti ve soğanları süzün,servis tabağına düzenleyin. Et suyunda pişmiş havucu dilimleyip mantarları ekledikten sonra hepsinin üzerine hazırladığımız sosu dökün. Şimdi servise geçebilirsiniz.

[ML® Terbiyeli Biftek için tıklayın](#)