



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE MANTARLI BİFTEK

- 4 dilim biftek
- 5 tane kare milföy
- 5 tane mantar
- 1 tane sivri biber
- 50 gram yağ
- 1 tane doğranmış domates
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 tutam tuz

Biftekleri teflon tavada yağsız olarak suyunu salıncaya kadar orta ateşte iki taraflı pişirin. Tuz serpin ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

Mantarları yıkayıp kurulayın ve küçük küçük doğrayın. Bir tavada margarini eritip mantarları soteleyin. Sivri biberi ince doğrayıp ekleyin. Tuz ve domatesi ilave edip suyunu çekene kadar pişirin.

Milföyleri merdane ile biraz açarak büyütün. Ortalarına 1 dilim biftek, 1-2 kaşık mantarlı karışım ekleyip bohça şeklinde sararak kapatın. Hamurun birleşme yeri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin.

Kalan kare milföyü, ucu şekilli hamur kesici ile yarım santimlik şeritler halinde kesin. Hamur bohçalarının üzerine çapraz olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Haşlanmış taze patates ve havuç ile sıcak olarak servis yapın.

