



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ ÜZERİNDE BİBER SOSLU HİNDİ

1 paket Pınar Hindi Biftek
1/2 şer adet, sarı, kırmızı ve yeşil biber, minik küp doğranmış
Sosu için;
4 çr kş Pınar Tereyağı
2 çr kş iri dövülmüş tane karabiber
8 adet mantar, arzuya göre doğranmış veya bütün
100 ml soya sosu
200 g Pınar krema
Servisi için
400 g patates püresi, sert hazırlanmış

Pınar hindi biftekleri tavada veya fırında ısıtın. Tavaya tereyağını koyun , biberi ve mantarı ilave edin. Soya sos ve kremayı koyarak 3 dakika kaynatın. Biftekleri ilave edip bir taşım kaynatın. Sert hazırlanmış patates püresini bir kalıp yardımı ile tavada veya fırında kızartın. Biber soslu bifteklerin üzerine tavada ayrıca sotelenmiş renkli biberleri uygulayarak servis edin.