



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK ET SOTE

200 gr bonfile
1 orta boy soğan
200 gr mantar, dilimlenmiş
20 gr İçim Tereyağı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
30 gr İçim Şef Krema
Yarım bardak et suyu

Tavayı ocağın üzerinde iyice ısıtın. Bu sırada eti güzelce kurulayın. Sulu et tavadaki yağın yanmasına sebep verebilir.

Etin her iki tarafını da tuz ve karabiberle iyice tatlandırın. Yüksek ateşte etin renkleri iyice dönene kadar her iki yüzeyini de pişirin ve tavadan alıp dinlenmeye bırakın. Tavaya dilimlediğiniz mantarları ekleyin, tereyağı ilave edin ve kavurmaya devam edin. Gerekirse biraz daha zeytinyağı ekleyebilirsiniz.

Soğanları küp şeklinde doğrayın. Tavada yüksek ateşte kavurmaya başlayın. Mantarlar kavurulunca bir miktar et suyunu tavaya dökün, tavanın dibini sıyrarak deglaze edin. İçim Şef Krema ilave edin.

Kenara aldığınız etleri tavaya yeniden yerleştirin. Her iki yüzünü de biraz daha pişirin ve ocaktan alın.

Mantarlarla birlikte sıcak servis edin.

