



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE PÜRELİ BİFTEK

6 dilim biftek
4 adet patates
1 adet domates
1 adet soğan
1 adet biber
500 gr mantar
100 gr margarin

Patateslerin kabuklarını soyup haşlayın ve içine bir tutam tuz ve 1 kaşık margarin ilave ederek püre haline getirip sıkma torbasına koyun. Mantarları 4 e bölüp kavurun. Soğan biber domates rendesinide kavurup mantarları ilave edin. Bifteklerin her 2 tarafında tavada iyice pişirdikten sonra servis tabağına alın üzerlerine mantarlı karışımdan koyun. Krema torbasındaki patatesi tabağın kenarına şekilli olarak servis yapın.

