



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ MANTARLI BİFTEK

4 adet ince dövülmüş biftek
100 gram mantar
2 adet haşlanmış patates
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 sivri biber
1 limon
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak

Patatesleri haşlayıp küp şeklinde doğrayın. Daha sonra da üzerine limon suyunu ve zeytinyağını gezdirip ezerek püre yapın. Tavadaki bifteklerin iki yüzünü de iyice pişirin. Bir tavada çok küçük doğradığınız mantarları, biberleri de ekleyip kavurmaya devam edin. Son olarak baharatları da ilave edip ocaktan alın. Servis tabağına püreyi yerleştirin, yanına etleri ve sotelenmiş mantarları ekleyip sıcak olarak servis yapın.