



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU DANA KONTRFİLE

160 gram dana kontrfile
1 ay bardağı sıvı yağ
250 gram domates
100 gram mantar
2 diş sarımsak
1 su bardağı krema
Tuz
Karabiber

Dana kontrfileyi yağsız tavada soteleyin.
Küp şeklinde doğranmış mantar, domates ve sarımsağı tavaya ilave edin.
Pişine kadar soteleyin.
Sotelenen yemeğe krema ilave edin.
Arkasından baharatları ilave edin.
Krema yavaş yavaş kıvamını bulduktan sonra yemeğinizi ateşten alın.
Sade makarna ile servis edebilirsiniz.

