



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STEAK DİANA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet 150 şer gramlık bonfile
50 g tereyağı
3 yemek kaşığı kıyılmış mantar
1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
15 cl demiglace sos
4 cl krema
Tuz, karabiber
½ çay kaşığı hardal
1/3 çay k.limon suyu
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Steakler tuzlanıp karabiberlenir.
Kuvvetli ateşte, tavada her iki tarafı kızartılır. Tabağa alınır.
Kalan tereyağında soğanlar kavrularak mantarlar eklenir.
Demiglace sos ve hardal ilave edilir.
Sos kaynayınca ateş iyice kısılarak krema ve birkaç damla limon suyu sıkılır.
Tuz ve biber eklenir.
Steakler sos içine konarak biraz ısıtılarak servis yapılır.

Not: Etin üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek süslenir.



