



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STEAK MUSHROOM PIE

MALZEMELER

1 kg bonfile
2 adet orta boy soğan
400 gr mantar
1 diş sarımsak
100 gr gravy sos(yada koyulaştırılmış et suyu)
tuz
karabiber
4 adet milföy hamuru
2 adet yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Bonfileler kuşbaşı doğranır. Geniş bir tencerede sotelenir. Daha sonra mantar ve soğanlar atılır tencereye. Et suyunu çekinceye kadar sotelenir ve et suyu eklenir. 30 dakika orta ateşte pişer. En son bir tepsiye bir kat milföy dizilir üzerine yapılan karışımdan bir kaşık bir kat milföy üzerine karışımdan ve son milföyü de kattıktan sonra milföyün üzerine yumurta sarısı sürülür ve 200 °C ısıtılmış fırında 15 dakika milföylerin yüzeyleri kızarana kadar pişirilir. Tepsiden kare bir şekilde kesilir tabağa alınır üzerine kendi sosu dökülür. Mevsim sebzeleri ile servis edilir.