



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRPRİZ BİFTEK

1 kg biftek
300 gr mantar
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rende kaşar

Sıvıyağda biftekler yarım kızartılır. Mantarlar limonlu suda 3 dakika kaynatılır. Un ve tereyağı 3 dakika kavrulur, sonra süt eklenir ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Fırın kabına önce biftekler dizilir. Üzerine doğranmış mantar yerleştirilir. Tuz serpilir. Sonra sos gezdirilir. En son kaşar serpilir. 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.