



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIR EKMEĞİNDE MANTAR SOSLU BİFTEK

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat tandır ekmeği
- 4 adet biftek
- 1 kase mantar
- 3 dal taze soğan
- 1 su bardağı domates suyu
- 1 adet kesme şeker
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik, karabiber
- Süs için:
- 2 çorba kaşığı mısır
- 1 adet sivribiber
- Sos için:
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı süt

Tandır ekmeğini ortadan ikiye ayırın. Biftekleri sıvı yağda kekik ve karabiberle soteleyin. Mantarı ince ince dilimleyerek soğanı küp küp doğrayın. Biftekleri pişirdiğiniz tavada soteleyin. Domates suyunu, kremayı, sütü, şekeri ilave ederek 10 dakika pişirin. İçine tandır ekmeğini batırıp çıkartın ve servis tabağına şekilli olarak yerleştirin. Sosun içine biftekleri ilave edip pişirin. Servis tabağındaki ekmeğin üzerine dökün. Sivri biberi jülyen keserek servis tabağına koyun. Mısırı şekilli olarak tabağa dökerek servis yapın.

