



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA MANTAR SOSLU ANTRİKOT

4 dilim dana antrikot
8 adet kestane kestane mantarı
1 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı Karabiber
Tuz

Margarinin yarısını alıp tavada eritin ve etleri tavaya ilave edin. Üzerine yağın iyice bulaşmasını sağlayıp, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavanın kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin. Soğanı ince ince doğrayıp başka bir tavada kalan sanayağını eritin. Soğanı kavurun ve ince doğranmış mantarları ilave edip tuz katın. Etlerin her iki tarafını da pişirdikten sonra servis tabağına alın. Üzerine mantarlı sostan aktarın ve üzerine karabiber serpin.

