

Mantarli Biftek

Malzemeler

1 kilo Biftek
Yarim kilo mantar
1 orta boy kuru sogan
4-5 domates
2-3 dis sarimsak
Taze kekik
Tuz
Kara biber
Sivi yag
2-3 yemek kasigi tereyag

Yapilisi

Tavaya tereyagini alip, karistirarak eritiyoruz.

Etleri ve taze kekikleri yagda her iki tarafini cevirerek kizartiyoruz (orta ateste kizartiyoruz)

Kizaran etleri borcama alip tuzluyoruz.

Siviyagi ve yemeklik dogranmis soganlari tavaya alip, uzerine iri dogranmis mantarlari ekliyoruz.

Mantarlar suyunu cekince, kabuklari soyulmus, kup kup dogranmis domatesleri ekleyip pisiriyoruz.

Tuz, biberini ayarliyoruz, borcamdaki etlerin uzerine dokuyoruz.

Onceden isitilmis 200 derecelik firinda yaklasik 20 dakika kadar pisiriyoruz