



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CORDON BLUE

- 8 adet dana bifteği
- 3 adet küçük bir kapta hafifçe çırpılmış yumurta
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 4 dilim bıçak sırtı kalınlığında gravyer peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 dilim bıçak sırtı kalınlığında jambon
- 4 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Biftekler bıçak sırtı kalınlığında dövölüp tuzlanır, biberlenir.

Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyulur.

Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır. Üzerlerine diğer etler kapatılır.

Kenarları elle iyice bastırılarak biftekleri önce una, yumurtaya ve galeta ununa bulanır.

Bir tavaya sıvı yağ koyularak hafif kızdırılır ve hazırlanan etler tavaya dizilir.

Orta ateşte 4'er dakika alt üst altın sarısı kızartılarak, bir servis tabağına alınır.

Tavadaki yağ dökülerek, tereyağı koyulur. Hafifçe kızartılıp etlerin üzerine gezdirilerek servis yapılır.