



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESKALOP GORDON BLÖ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

800 gram süt danası eti (kemiksiz bir parça),

150 gram jambon,

150 gram dilimlenmiş gravyer peyniri,

2 yumurta,

50 gram margarin yağı,

1 dal biberiye otu,

yeteri kadar un,

kurutulmuş ekmek tozu,

tuz ve karabiber,

1 bardak zeytinyağı,

1 kilo patates,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz.

Yapımı :

Patatesleri bol suda iyice yıkamalı ve büyükçe bir tencereye koymalı. Üzerlerini örtecek kadar da soğuk su ve bir çorba kaşığı tuz koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtmalı.

Patatesler dağıtmayacak kadar haşlanınca bunların kabuklarını soymalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Soğuyan patatesleri dilim dilim doğramalı. 3/4 bardak zeytinyağını bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ kızınca patates dilimlerini tavaya koymalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak birkaç dakika sote etmeli. Patatesleri tavadan almadan önce üzerlerine kıyılmış maydanozu serpmeli ve bir - iki defa daha karıştırdıktan sonra sıcak bir yerde tutulan servis tabağının bir kenarına boşaltmalı.

Bu işler yapılırken eskalopları pişirmeli ki patatesler soğumasın. Önce eti ince ince dilimlemeli Bu dilimleri dövecekle iyice inceltmeli. Bu et dilimlerinin üzerlerine önce aynı boydan biraz küçük kesilmiş jambon dilimlerini onların üzerlerine de dilimlerin yarısı kadar kesilmiş peynir dilimlerini oturtmalı. Sonra Önce jambon dilimlerini ondan sonra da et dilimlerini katlayarak peynir dilimini ortada bırakmalı. Her et diliminin açılmaması için de dövecekle birer defa daha dövmeli.

iki yumurtayı bir tutam tuzla hafifçe çırpmalı. Bir tavaya margarin yağıyla 1/4 bardak zeytinyağını biberiye dalıyla birlikte koymalı. Yağ kızmaya başlarken katlanmış et dilimlerini teker teker ele alıp önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ondan sonra da kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı ve tavaya atıp önce bir yüzlerini sonra öbür yüzlerini nâr gibi oluncaya kadar kızartmalı, Eskaloplar kızarıncaya bunları servis tabağına koyup sofraya çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.