



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CORDON BLUE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet escalop dilimi
1 dilim jambon
1 dilim parmesan ya da kaşar peyniri
¼ çay kaşığı tuz
¼ çay kaşığı karabiber
Pane yapmak için;
1 yumurta
2 yemek kaşığı galeta tozu
2 yemek kaşığı un

Escalop dilimi, boyu uzayacak şekilde hafif inceltir.

Enine tam ortasından bıçakla hafifçe kesilerek (ayrılmayacak şekilde) iz yapılır.

Üzerine tuz ve karabiber serpilir.

Etin yarısı büyüklükteki jambon dilimi, kenarları birer cm içerden olacak şekilde üzerine yerleştirilir.

Onun üzerine jambondan biraz daha küçük bir parmesan veya kaşar peyniri dilimi koyulur.

Kenarlarına yumurta sürülerek, yarısı diğer yarısının üzerine kapatılır.

Önce una, sonra yumurtaya, sonra da galetaya batırılarak dikkatlice pane yapılır.

Şekli düzeltilir.

Servise çıkacağı zaman şeklinin bozulmamasına ve açılmamasına özen göstererek her iki yanı da poelle yöntemiyle pembe renkte pişirilir. Üzerine tereyağı gezdirilir.

Limon dilimi ve garnitürlerle birlikte servise alınır.

Not: Cordon blue, aynı işlemler ve aynı gereçler kullanılarak tavuğun göğüs etiyle de yapılabilir. Yapıldığı ana malzemeye göre isimlendirildiği için tavuk etiyle yapılan cordon blue hicken cordon blue-tavuk kordon blu olarak isimlendirilir.



