



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ESKALOPLU GORDON BLEU

8 adet dana biftegi
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kasığı tereyağı
4 çorba kasığı un
3 adet küçük bir kaptan hafifçe çirpilmis yumurta
1 su bardağı galeta unu
4 dilim bıçak sirtı kalınlığında gravyer peyniri
4 dilim bıçak sirtı kalınlığında jambon
Tuz
Karabiber

Biftekleri bıçak sirtı kalınlığında dövüp tuzlayın biberleyin. Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyun. (Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır). Sonra üzerlerine diğer etleri kapatın. Kenarlarını elinizle iyice bastırın ve biftekleri önce alt üst una sonra yumurtaya ve sonra galete ununa bulayın. Bir tavaya rafine yağı koyup hafif kızdırın hazırladığımız etleri tavaya dizin. Orta ateşte 4'er dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarın. Tavadaki yağı döküp tavaya tereyağını koyun. Hafifçe kızartıp etlerin üzerine döküp servis edin.

[ML® Gordon Blö için tıklayın](#)
