



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ GORDON BLÖ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

Göğüs tarafından 4 dilim tavuk eti (800 gram),

150 gram gravyer peyniri,

50 gram un,

4 dilim jambon,

1 yumurta,

3 kaşık fırınlanmış bayat ekmek tozu,

1 bardak zeytinyağı,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Gravyer peynirini 4 eşit dilime ayırın. Tavuğun göğüs etlerini keskin bir bıçakla, sandviç yarar gibi ortalarından yarıp. Yarıkların içine birer dilim gravyer peyniri ve birer dilim jambonla doldurun. Açılmamaları için bunları ince sicimle salam sarar gibi bağladıktan sonra, sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve ekmek tozuna bulayın. Bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırdıktan sonra içine tavuk etlerini dizin ve kuvvetli ateşte her yanlarını iyice kızartın. Kızarmış tavuk etlerini 20 dakika da hafif ısıli ateşte pişirdikten sonra yağın içinden çıkarıp tabağa dizin ve yanında bir sebze garnitür olduğu halde servis yapın.

[ML® Gordon Blö için tıklayın](#)