



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CORDON BLEU

4 adet dövülmüş ince tavuk göğsü
1 adet jambon ya da salam
4 dilim kaşar
1 yumurta
Çıtır pane harcı ya da galeta unu
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Tavuk göğüslerini iyice dövün, inceltin ya da aldığınız yere dövdürün.

Aralarına bir jambon ve bir dilim kaşarı yerleştirin ve sarın.

Sardığınız yerlerden eti kürdanla tutturun.

Hazırladığınız tavukları önce çırpılmış yumurtaya sonra pane harcına bulayıp yağlı kağıt serili tepsiye koyun.

Üstlerine de birer yemek kaşığı sıvı yağ gezdirin ki pane harcı rahat kızarsın.

180 derecelik ısıtılmış fırında 40-45 dk kadar pişirin. Fırından fırına geçişi için yarım saatten sonra kontrol etmelisiniz.

