



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CORDON BLEU

4 adet tavuk göğsü
4 dilim jambon (isteğe bağlı olarak hindi veya dana jambon kullanılabilir)
4 dilim kaşar peyniri
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1,5 su bardağı galeta unu
Tuz ve karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Tavuk göğüslerini ortadan ikiye keserek inceltin ve bir et dövücü yardımıyla düzleştirin. Tavukların her iki tarafını tuz ve karabiberle tatlandırın.

Her bir tavuk parçasının içine bir dilim jambon ve bir dilim kaşar peyniri yerleştirin. Tavuğu rulo şeklinde sararak kenarlarını kürdanla sabitleyin.

Tavuk rulolarını sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Her tarafının eşit şekilde kaplandığından emin olun.

Tavayı orta ateşte ısıtın ve sıvı yağı ekleyin. Tavuk rulolarını altın sarısı renk alana kadar çevirerek kızartın.

İsteğe bağlı olarak, daha hafif bir seçenek için fırında 200°C'de 20-25 dakika pişirebilirsiniz.

Kürdanları çıkarıp dilimleyerek sıcak servis yapın. Yanına patates püresi veya taze yeşil salata ile servis ederek sunumu zenginleştirebilirsiniz.

Not: Tavukları çok ince döverek daha kolay sarılmalarını sağlayabilirsiniz. İç harcında farklı peynir çeşitleri kullanarak tarife farklı tatlar katabilirsiniz.