GORDON BLÖ

8 Parça ince dövülmüş biftek
16 Dilim kaşar peyniri
8 Dilim dana jambon ya da salam
2 Adet yumurta
1 Su bardağı un
2 Su bardağı galeta unu
1 Çay kaşığı tuz
Kızarmak için sıvıyağ

İlk biftek alınır, düzgün bir zemine düzelterek yerleştirilir. üzerine 1 dilim kaşar peyniri, kaşar peynirinin üzerine 1 dilim dana jambon. Jambonun da üzerine 1 dilim kaşar peyniri konur.
Diğer biftek parçası malzeme konmuş bifteğin üzerine kapatılır.
Bifteklerin üst üste gelen kenarlarına bıçağın keskin tarafıyla sıkı sıkı kesikler atarak, birbirlerine yapışması sağlanır.
Diğer gordon blölerde aynı şekilde hazırlanır. (Toplam 4 porsiyon gordon blö yapılır.)
Gordon blö önce una sonra çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa bulanır.
Teflon tavada az sıvıyağda fazla çevirmeden kızartılır. (Tereyağı kullanılmaz, çünkü üzerindeki galeta unu tereyağını fazla çeker.)
Kızarmasına yakın tuz, isteğe göre karabiber serpilir, patates püresi ya da arzu edilen başka bir garnitür eşliğinde servis edilir.

Not: Gordon Blö, klasik Fransız et yemeğidir. Orijinal adı "Gordon Blau" dur.