



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.