

Cordon Blue

Malzemeler

6 adet tavuk gogus eti

6 dilim salam

Yarim su b. un

Yarim su b. galeta unu

1 cay b. siviyağ

2 adet yumurta

12 dilim kasar peyniri

Karabiber, tuz

Yapilisi

Tavuk goguslerini bir bicakla tek taraftan cep gibi kesin ve dibini koparmamaya ozen gostererek icini acin ve et dovecegi ile dovun.

Tavuklari tuz ve karabiberle tatlandirin.

Tavukngoguslerinin ic kismina (actiginiz yere) bir dilim peynir bir dilim salam ve bir dilim daha peynir yerlestirip tavugun diger tarafini uzerine kapatın.

Tavugun uclarini da acilmamasi icin bir bicak yardimiyla civi cakar gibi birbirine yapistirin.

Unu ve galeta ununu ayri tabaklara koyun.

Yumurtalari bir kase de cirpin.

Her bir tavuk gogsunu once una sonra yumurtaya ve en son olarak da galeta ununa batirin.

Genis bir tavaya siviyağını koyun orta ateste kizdirin.

Hazirladiginiz tavuk gogsunu bu yagda cevirerek kizartin.

Enfes lezzet hazır....