



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## كحول الجوردون Gordon Blö



٨ قطعات شحم  
١٦ شرائح جبن  
٨ شرائح عجل  
٢ عدد بيض  
١ كوب ماء  
٢ كوب ماء  
١ ملعقة شاي  
زيت سائل

- # يؤخذ ولا شرائح اللحم ويوضع على أرض مساوي ويوضع عليها ١ شريحة جبن محنك , ويوضع عليها ١ شرائح لحم عجل ويوضع عليها ١ شريحة جبن منك
- # ويغلق على اللحم الشريحة موضوع المواد من شرائح اللحم آخر
- # يقطع شرائح لحم الزاوية المزيد منها التي جاء فوق بعض بالسكين ويساعد بالتسويق مع بعضها
- # استعداد الجوردون الآخر في نفس الشكل ( يعمل ٤ برسيون جوردون كحول )
- # يوضع جوردون كحول أولا الطحين وبعدها على بعض المجلد وفي الأخير طحين الخلط
- # يحرق على زيت سائل في مقلاة تفلون ( لا يستخدم سمن , لان يجذب الطحين اليمن كثيرا )
- # عند قربها للتحريق تنثر الملح حسب الرغبة فلفل الأسود , ويقدم للخدمة مع البطاطس حسب الرغبة

ملاحظة : كحول الجوردون من أكالات لحم الفرانسيا جوردون