



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qordon Blo

Gordon Blö



8 Parça incə döyülmüş bifşteks  
16 Dilim kaşar pendiri  
8 Dilim dana bud  
2 Ədəd yumurta  
1 Stəkan un  
2 Stəkan qaleta unu  
1 Çay qaşığı duz  
Qızarmaq üçün duru yağ

- # İlk bifşteks alınır, düzgün bir yerə düzəldərək yerləşdirilir, üzərinə 1 dilim kaşar pendiri, kaşar pendirin üzərinə 1 dilim dana budu, budun da üzərinə 1 dilim kaşar pendiri qoyulur.
- # Digər bifşteks parçası ləvazimat qoyulmuş bifşteksin üzərinə örtülür.
- # Bifştekslərin üst üstə gələn kənarlarının bıçağın kəskin tərəfi ilə möhkəm möhkəm kəsiklər ataraq, bir-birlərinə yapışması əldə edilir.
- # Digər qordon blolar da eyni şəkildə hazırlanır. (Cəmi 4 pors qordon blo hazırlanır).
- # Qordon blo əvvəlcə una sonra çirpilməmiş yumurtaya, ən son qaleta ununa bulanır.
- # Tavada az duru yağda çox çevirmədən qızardılır. (Kərə yağı istifadə olunmaz, çünki üzərindəki qaleta unu kərə yağını çox sovurur).
- # Qızarmasına yaxın duz, istəyə görə qara bibər səpilir, kartof püresi ya da arzu edilən başqa bir qarnitur bərabərində xidmət edilir.

**Not:** Qordon Blo, klassik Fransız ət yeməyidir. Orijinal adı 'Qordon Blaud' ur.