



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Gordon Blau

Gordon Blö



8 carne de bistec piezas, delgado, machacados
16 rodaja de queso kashar
8 rebanada de salami o jamón
2 huevos
1 vaso de harina
2 vaso de pan rallado
1/2 cucharadita de sal
Aceite, para freír

- # Coloque el beefsteak una de las rebanadas en un lugar llano, y poner 1 rebanada de queso kashar en él y 1 rebanada de jamón y 1 rodaja de queso kashar sobre el jamón de nuevo.
- # Coloque 1 rebanada de carne de bistec en él.
- # Haga cortes de más de cerca de los bordes, que están más y más, para obtener el carne de bistec las piezas.
- # Preparar los demás componentes por el mismo método. (Habrá 4 Gordon Blaus)
- # Sumerja el Gordon Blau en el huevo al principio, y luego cubrir con miga de pan.
- # Fry en la sartén con un poco de aceite y sin invertir demasiado. (No debe utilizar la mantequilla, debido a que el pan rallado mantequilla empaparse más.)
- # Llovizna sal, el fichero es justo antes de cocinarse. Se puede adornar con puré de papa o de otro con el que quiere adornar al servicio.

Nota: Gordon Blau es una receta francesa.