

## کوردن بلو یا پنیر چدار

یک اردور خوشمزه که برای مهمانی‌های شما مناسب است. بچه‌ها حتما از این اردور استقبال می‌کنند. سینه مرغ را سه ورق کرده و در پیاز خردشده...



### مواد لازم

سینه مرغ و پیاز = از هر کدام یک عدد  
پنیر چدار = سه قاشق غذاخوری  
کالباس = سه ورق  
پودر نشاسته ذرت = دو قاشق غذاخوری  
نمک و فلفل و روغن = به میزان لازم  
تخم مرغ = دو عدد  
پودر سوخاری = پنج قاشق غذاخوری

### طرز تهیه

یک اردور خوشمزه که برای مهمانی‌های شما مناسب است. بچه‌ها حتما از این اردور استقبال می‌کنند. سینه مرغ را سه ورق کرده و در پیاز خردشده، نمک و فلفل به مدت سه ساعت می‌خوابانیم. بعد سینه‌ها را با بیفتک کوب می‌کوبیم تا به صورت ورقه بزرگ در آید. کالباس و پنیر چدار را در وسط سینه قرار داده و مانند یک کتلت می‌بندیم و آن را در تخم مرغ زده شده، پودر نشاسته ذرت و پودر سوخاری فرو می‌بریم. این عمل را چند بار تکرار کرده و بعد در روغن سرخ می‌کنیم.