

Banduma

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 6 kişilik Orta ~352 kcal Açılış 18/10

Banduma, tavuk suyu ile yumuşatılan ince yufkaların tavuk eti ve cevizle katlandığı Kastamonu mutfağında çok sevilen bir ana yemektir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 300 gr Haşlanmış tavuk eti
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 35 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Yufkaları şeritler halinde kesin.
- Yufkaları tavuk suyuna kısıp saca batırıp lo şeklinde sararak tepsiye dizin.
- Aralara tavuk eti yerleştirip tereyağı sürün.
- Bandumayı 190°C fırında 20 dakika 15 dakika cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tavuk suyuna kısıp aldıkları hamurun dağılmasını önlemek için yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serperek, yanlarında tavuk suyu tadılarak sunulabilir.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt