

Kastamonu Cevizli Banduma

Toplam 80 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Orta ~590 kcal

Kastamonu banduma, tavuk suyuna batırılan yufka şeritlerini didik tavuk, ceviz ve tereyağlı kat kat hazırlayan geleneksel bir tabaktır.

Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 700 gr Haşlanmış tavuk
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Ceviz
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Tavuğu 45 dakika haşlayıp suyunu süzün ve etini didikleyin.
- Yufkaları geniş şeritler halinde kesin.
- Yufka şeritlerini sıcak tavuk suyuna kısıp batırın.
- Yufka, tavuk ve cevizi servis tabağında kat kat dizin.
- Tereyağı kızdırıp karabiberle üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı tavuk suyuna kısıp batırırken hamurlaşmadan yumuşamasına dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Cevizli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş