

Kastamonu Banduma

Toplam 125 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Kastamonu banduması hindi eti, yufka ve cevizle kat kat kurulan zengin bir yöresel tabaktır.

Malzemeler

- 1.2 kg Hindi but
- 5 adet Kuru yufka

Servis için

- 180 gr Ceviz
- 80 gr Tereyağı

Yapılış

- Hindi etini 90 dakika haşlayarak didikleyin.
- Yufkaları tereyağına batırarak tepsiyeye dizin.
- Hindi, ceviz ve tereyağıyla kat kat tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tereyağına batırırken çikarılıp uzun bekletirseniz parçalanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve kızgı tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş