

Kastamonu Tavuklu Banduma

Toplam 75 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Orta ~520 kcal

Tavuklu banduma, tavuk suyuna batırılarak kuru yufkalar ceviz, tereyağ ve didiklenmiş etle katmanlayan Kastamonu sofrasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 5 adet Kuru yufka
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk butları tuzlu suda 40 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Tavuğu didikleyip sıcak tavuk suyunu ayrı tencerede tutun.
3. Kuru yufkaları parçalara bölüp tavuk suyuna kısıp batırın.
4. Yufka, tavuk ve cevizi servis kabında katmanlayın.
5. Tereyağı köpürtüp bandumanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tavuk suyuna kısıp batırarak hamurun dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz ve kızgıt tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş