

Banduma

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~352 kcal

Açılış 18/10

Banduma, tavuk suyu ile yumuşatılan ince yufkalarla 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 uzun şeritler halinde kesin.
- Tavuk suyunu sıcak tutup yufkaları 30 saniye batırın.
- Yufkaları rulo yapıp pepsiye sıcakta, servis sıcakta çıkarın.
- Aralara didiklenmiş tavuk eti yerleştirin.
- Tereyağı eritip ruloları üstüne gezdirin.
- Bandumayı 190°C fırında 20 dakika 15 dakika pişirin.
- Ceviz serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları taze suyunu kısıtlı olarak kullanın, yumuşaması için suyu azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip, yanına taze suyu tadı için sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt