

# Kastamonu Cevizli Banduma

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 9/10

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

## Yapılış

- 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