

# Kastamonu Banduma Tavuklu

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Banduma, tavuk suyuna batırılan yufka ekmeğini didiklenmiş tavuk, tereyağ ve cevizle katlayan Kastamonu yemeğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Tavuk but
- 5 adet Yufka ekmeği
- 80 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Tavukları havuç, soğan ve tuzla 35 dakika haşlayın.
2. Tavukları didikleyip suyunu süzerek sıcak tutun.
3. Yufka ekmeğini rulo yapıp 3 cm şeritler halinde kesin.
4. Tereyağı eritip cevizleri iri kıyın.
5. Yufka parçalarını sıcak tavuk suyuna batırıp tabağa dizin.
6. Aralara tavuk, tereyağ ve ceviz serpiştirerek katları tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı çok bekletmeden suya batırma parçalarını hamurlaşmasını engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağ gezdirip iri cevizle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş