

Kastamonu Banduma

Toplam 215 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 95 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

- Başlangıç olarak hindi etini 90 dakika haşlayarak pişirdikleyin.
- Yufkaları tereyağına batırarak ısıya dizin.
- Hindi, ceviz ve tereyağı kat kat tamamlayın.
- Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tereyağına batırırken çikar uzun bekletirseniz parçalanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve kızgıt tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş