

Kastamonu Hindili Banduma

Toplam 126 dk Hazırlama 28 dk · Pişirme 50 dk 6 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 17/10

Kastamonu hindili banduma, hindi suyuna batırılan yufka şeritlerini didiklenmiş et ve cevizle katlayarak kızdırılarak doyurucu bir tepsi sunar.

Malzemeler

- 800 gr Hindi but
- 5 adet Kuru yufka
- 1 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hindi butu tuzlu suda 45-50 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti didikleyip suyunu süzün.
3. Kuru yufkaları geniş şeritler halinde kesin.
4. Yufka şeritlerini hindi suyuna batırarak tepsilere kat kat dizin.
5. Hindi eti, ceviz ve kızgın tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları sıcak suya kısıp batırarak hamurlaşmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızdırılan tereyağı ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş