

Kastamonu Tavuklu Banduma

Toplam 115 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Tavuklu banduma, tavuk suyuna batırılmış kuru yufkalarla ceviz, tereyağ ve didiklenmiş etle katmanlayan Kastamonu sofrasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 5 adet Kuru yufka
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk butları tuzlu suda 40 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Tavuğu didikleyip sıcak tavuk suyunu ayrı tencerede tutun.
3. Kuru yufkaları parçalara bölüp tavuk suyuna kısılatın.
4. Yufka, tavuk ve cevizi servis kabında katmanlayın.
5. Tereyağı köpürtüp bandumanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tavuk suyuna kısılatırken hamurun dağılmasını önlemek için yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz ve kızgıt tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş