



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BANDUMA

4 adet ev yufkası
2 adet tavuk göğsü
1 kase tavuk suyu
1 çay bardağı ceviz

Tavuk etini haşlayıp suyunu ayırın. Tavuk etlerini ufak parçalara ayırın. Yufkaları sekiz parçaya kesin. Uzun kenarlarına tavuk etinden yerleştirip sigara böreği gibi sarın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Tereyağını eritin. Tavuk suyunu kaynatın. Yufkaları tavuk suyuna batırıp birbirinin üzerine gelecek şekilde servis tabaklarına dizin. Üzerlerine tereyağı gezdirip dövülmüş ceviz içi serpin. İkinci sırayı da aynı şekilde hazırlayın. En üste gelen yufkaları taç şeklinde yerleştirip haşlama suyundan 1 kepçe gezdirin. Kalan tavuk etlerini üzerlerine yerleştirin. Ceviz içi serpip sıcak servis yapın.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci Videosu](#)