



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Bütün tavuk veya yarım ½ Kg hindi
2 yemek kaşığı tereyağı
Tavuk suyu
Tuz
3 adet yufka
Kırmızıbiber
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi

Hindi veya tavuk pişirilip suyu elde edilir. Pişen et, un su ve tuz ile yoğrulur. Hindi veya tavuk suyu ayrı bir kaba alınır, yarım kaşık tereyağı eklenip eriyinceye kadar kaynatılır. Et, un ve tuzla yoğrulmuş olan hamur yufka haline getirilerek pişirilir. Ceviz içi ufalanarak bir tepsi içinde önceden kızartılmış tereyağı ile yağlanır. Pişirilen hamurlar yufka halinde iken rulo şeklinde kesilir ve hazırlanmış olan hindi veya tavuk suyuna bandırılıp tepsiye dizilir. Bu tepsideki hamurların üzerine hindi veya tavuk eti parçaları ve ufalanarak yağlanmış ceviz içi konur ve yine hindi veya tavuk suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişirilir. Ocaktan çıkınca eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

Tarihi Kastamonu Banduması veya bir diğer adıyla İslama, çok zengin olan Kastamonu mutfağının yüz yılı aşkın bir süredir yapılan ünü tüm Türkiye'ye yayılmış önemli bir yemeğidir. Malzemesinin ana maddesi yufka, yağlı köy tavuğu, ceviz ve tereyağıdır. Adlandırılışı ilçelere göre değişerek Küre, İnebolu, Daday ve Devrekâni ilçelerinde Banduma Pınarbaşı, Azdavay ve Şenpazar ilçelerinde ise İslama denir. Fakat bazı yerler de Banak ve Bandırma ismini almaktadır.

Hikâyesi: 'İstanbul'da saray çevresinde görevler üstlenen büyük kardeş Odabaşı yaşlılığında İstanbul'dan köye döner ve yaşamının kalan kısmını burada sürdürür. Kendisi gibi İstanbul'dan memleketine dönen arkadaşının yolu bir gün Kastamonu'ya düşer. Aklına Odabaşı köyündeki arkadaşı gelir. Sora sora köyü bulur. Köyde büyük kardeş Odabaşı'nın evinde misafir olur. Odabaşı, gelini Şerife'ye misafirin önemli olduğunu ve özen gösterilmesi söyler. Ancak kış çok sert geçmektedir. Misafire yiyecek çıkarmak gerekmektedir ama sadece erişte, bulgur yapılırsa bu kadar uzaktan gelen misafire ayıp olur. Şerife gelin düşünür taşınır uzun yıllar öncesinde babaannesinin anlattıkları aklına gelir. Yüzyıllar öncesinden aktarılanları başlar uygulamaya. Ak tavuğa bakar baharda gülek olursa kuluçkaya yatıracaktır ama ya misafir... Çaresiz ak tavuğu büyük oğluna kestirir, tüyünü yolar, temizler, koyar tencereye. Öte yandan çıkarır yaslağacı başlar yufka açmaya. Bir de biraz ceviz vardır kilerde onu da kırdırır kızına, dövüp hazırlar. Sıra pişen tavukların parçalanıp yufkaya sarılarak tepsiye dizilmesine gelmiştir. Ardından yağlı tavuk suyuna bandırır kestiği yufka sarımlarını. Aralarına da ceviz serper. Kalan tavuk etlerini de bir güzel dizer tepsideki sarımların orta yerine. Siniyi hazırlayıp misafirin önüne koyarlar ve misafiri buyur eder büyük Odabaşı. Misafir yemeğini yer, çok beğenir, bunun adı ne der. "ben de köyüme gittiğim de yaptırayım " diye de ekler. Büyük Odabaşı gelinine seslenir ve sorar. Şerife gelin utanır sıkılır. "Banduma" deyiverir birden. He ya "Banduma". Ardından anlatır. Tavuk suyuna bandırıldığını "Banduma" adının buradan geldiğini söylemeyi de ihmal etmez. O günden sonra yüzyıllardır unutulmuş bir Orta Asya Türk kültürü "Banduma" tekrar ortaya çıkar. Rivayet odur ki gelen misafir Balıkesir'in Bandırma ilçesindendir. Çok sevdiği bu yemeği memleketine taşımış dükkân açmış ve bugünkü Bandırma'nın ortasındaki bu dükkân ilçeye adını vermiştir.