



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA (KASTAMONU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg.lık böreklik un
150 gr. ceviz içi
Yarım hindi
50 gr. tereyağı
Tuz

Önce hindi pişirilerek suyu elde edilir. Sonra un su ve tuz ile yoğrulur. Bu 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 suyuna bandırılarak bir tepsiye dizilir. Bu tepsideki hamurların üzerine hindi eti parçaları ve ufalanarak yağlanmış ceviz içi konur ve yine hindi suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişirilir. Ocaktan çıkınca eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

