



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA (KASTAMONU)

1 kilogram un
150 gram ceviz içi
Yarım hindi
50 gram tereyağı
Tuz

Hindiyi haşlayın ve suyunu bir kenara alın.
Un, su ve tuzu yoğurup bir hamur elde edin.
Hamurdan bezeler koparıp oklavayla açarak yufka haline getirin. Sacda ya da tavada pişirin.
Ceviz içini havanda dövün. Tereyağını bir tavada eritip kızdırın ve ceviz içinin üzerine dökün.
Pişirdiğiniz yufkaları rulo haline getirip 3-4 parmak kalınlığında kesin. Hindi suyuna batırıp tepsiye dizin.
Hindinin etini didikleyip yağlanmış cevizlerle birlikte hamurların üzerine yerleştirin.
Üzerine hindi suyu gezdirerek, ocakta altı kızarana kadar pişirin.
Servis etmeden önce üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.

