



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA (KASTAMONU)

35 cm çapında 4 ev yufkası

2 tavuk göğüs eti

1 kse tavuk suyu

Dövülmüş ceviz içi

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

