BANDUMA

www.beypilic.com.tr

Beypiliç Bütün Tavuk Eti 1 Adet
Su 2 litre
Defne Yaprağı 1 Adet
Limon Yarım
Soğan 1 Adet
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Köy Yufkası 3-4 Adet
Ceviz İçi 1 Su Bardağı
Tuz
Kırmızı Pul Biber

Tavuk etini geniş bir tencereye alın. Suyu, 1 çay kaşığı tuzu, defne yaprağını ve limonu ekleyin. Orta ateşte, 1 saat boyunca haşlayın. Ocaktan alın, ılınınca tavuk etlerini didikleyin. Bu arada suyunu ince tel bir süzgeç yardımı ile iyice süzüp temiz bir tencereye aktarın. Tavuk suyu kaynayınca içine tereyağının yarısını ekleyip eritin.
Köy yufkasını açıp 4 parmak genişliğinde rulo elde edin. Ruloyu 2 parmak genişliğinde kesip maşa ile tutup kaynayan tereyağlı tavuk suyuna batırıp çıkartın. Tereyağlı tavuk sulu yufkayı servis tabağına yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp yelpaze şeklinde sıralayıp tamamlayın.
Üzeri için cevizleri yapışmaz yüzeyli bir tavada iyice kavurun. Kavurduğunuz cevizleri ve didiklenmiş etleri yufkaların üzerine serpin. Kalan tereyağını kızdırıp pul biberle birlikte kızdırıp cevizli etin üzerine dökün. Bekletmeden sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:156377 • adı:Banduma • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.05.2025 - 20:27