



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet yufka ekmeğı, kalınca hazırlanmış
1 kg hindi veya tavuk göğüs eti
1 litre su
1 ½ tatlı kaşığı tuz
80 g tereyağı veya sadeyağ, eritilmiş
150 g ceviz, iri doğranmış

Yufka ekmeklerini rulo şeklinde yuvarlak sarın, parmak uzunluğunda parçalar halinde kesin. Hindiye bir tencereye aldığınız suda tuzu da ilave ederek haşlayın. Etlerini bir tabağa didin ve sıcak tutun. Tepsiyi yağlayın. Yufkaları hindinin piştiği suya batırıp tepsiye ortası boş kalacak şekilde üst üste dizin. Her sıranın arasına yağ ve ceviz serpin. Tepsiyi 5 dakika ateş üzerinde tutun, daha sonra 180°C fırında 15 dakika pişirin. Üzerine sıcak hindi etlerini didin ve servis edin.

