



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA

Yarım hindi veya bir bütün tavuk

7 adet kuru yufka

500 gram dövülmüş ceviz

500 gram tereyağı

2 yemek kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Yarım hindi veya bütün tavuğu tencereye koyun, suyunu da ilave ettikten sonra tuzunu ve pul biberini atıp kısık ateşte yaklaşık 90 dakika süreyle pişirin. Pişen tavuğun suyunu ayrı bir tencereye alın, tavuğu iyice didikleyip karabiberle harmanlayın. Tencereye aldığınız tavuk suyuna 250 gram tereyağı ekleyip kaynatın. Yuvarlak börek tepsisinin içini güzelce yağlayın. Yufkaları 10 santim uzunluğunda 2 parmak genişliğinde kesin, kestiğiniz her parçayı hazırladığınız tereyağlı ve tavuk sulu tencereye batırarak dürüm yapın. Yağlı tepsiye ufalc dürümler halinde dizmeye devam edin. 250 gram tereyağını iyice kızdırıp tepsiye dizdiğiniz dürümlerin üzerine fırçayla sürün. Didiklenmiş tavuğu dürümlerin üzerine serpiştirin. Dövülmüş cevizi ilave ettikten sonra tekrar üzerine dürüm dizip, tekrar fırçayla yağlayın. Aynı şekilde tavuk ve cevizi ilave ettikten sonra işlemi bitirin. Ocağı yakıp kısık ateşte altı kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servise sunun.

Osmanlı Mutfağı'nın tavsiyesi: Üzerine tavuk konulmadan fırına atın, üzeri de kızardığı zaman lezzeti çok daha artar, böylelikle hem üzeri kızarmış oluyor hem altı.