



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANDUMA (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 Adet Hindi
2 Su Bardağı Ceviz içi
Hindinin Üzerini Kapacak Kadar Su
1 Adet Kuru soğan
1 Çorba Kaşığı Tuz
1 Adet Havuç
1/4 adet Limon
İhtiyaca Göre Tereyağı
Hamuru için:
2 kg. Un
2 Litre Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yeşil otlar karla kaplandığında, kar düştükten 15 gün sonra kuru yemlerle beslenmeye başlayan, sindirim sistemi temizlenen 6-8 aylık hindiler geleneksel yöntemle kesilir ve kuru yolma yöntemiyle yolunur.

Yürek, taşlık ve ciğer alınır. Bu malzemelerden mantı yapılır.

Hindi tencereye konur ve üzerini kapatacak kadar soğuk su konur (Geleneksel yöntemde onun üzerine sadece soğan konulurken artık ¼ limon da konulmaya başlanmıştır).

Bu malzemelere ek olarak 1 adet bütün havuç da eklenir ve kaynamaya bırakılır.

Kazandaki karışım 3,5-4 saat pişer (Pişmeye başladıktan yaklaşık 2 saat sonra hindi çevrilir ve tuzu eklenir).

Odun ateşinde pişirilmesi önerilir. Ancak bu olanağa sahip olmayanlar elektrikli yada gaz ocaklarında da pişirebilir.

Hamur malzemeleri bir teknede karıştırılır ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Sonrasında yumurta büyüklüğünde (yaklaşık 50 gramlık) pözülere ayrılır.

Pözüler oklavayla tek tek yasağacın üzerinde 35 cm çapında açılır.

Dış bükey sacın üzerinde odun ateşinde bisleğec ile çevrilerek çift taraflı pişirilir.

Artan hamurlar helkir içerisinde daha sonra kullanılmak üzere saklanır.

Yufkaların üzerindeki un silinir, 10-15 rulo haline getirilir ve ortadan kesilir.

Sonra 4 kat şeklinde standart kartvizit büyüklüğünde pileli hale getirilir.

Tepsinin altı tereyağı ile yağlanır, 4'e katlanan yufkalar-sermeler tepsi üzerine yuvarlak olacak şekilde tek kat dizilir.

Yufkalardan biri tereyağına bandırılır ve tabandaki kuru serme yağlanır.

Yağı dengelenmiş ve kaynamış olan hindi suyuna biraz karabiber eklenir.

Sahana alınmış olan hindi suyuna hamurlar bandırılır ve ikinci sıra döşenir.

Bohça haline getirilen yufkalar 2. kat daireye geçen hamurun üzerine yağlık olarak kullanılır.

İkinci katın üzerine 1 avuç dövülmüş ceviz serpilir.

Bu işlem 7-8 kat olacak şekilde sürdürülür ve en üste tereyağı ve ceviz konulur.

Tiftilmiş hindi eti tepsi ortasındaki boşluğa konulur.

Not: Çağdaş iletişim olanaklarının ve kitlesel medya araçlarının olmadığı zamanlarda uzun kış geceleri bitmek bilmez gibiydi. Bu nedenle, hanehalkı kendilerine özgü bir takım gelenekler çıkartmışlardı. Seydiler Halkı için de benzer seçenekler söz konusu idi. Bunlardan en ünlü olanı "Sıra Daveti" olarak bilinendir. Seydilerde mahalle düzeyinde her evden -15 erkeğe kadar- bir er kişi bir evde toplanırdı. Evvela Tarhana Çorbasıyla yemeğe başlanırdı. Ardından kıymalı, etli, tereyağlı çiçek bamyaya yenirdi. Sonrasında ise banduma gelirdi sofraya. Banduma getirildiğinde "Hindinin kefenini açın" denirdi. Bu komuttan sonra erkeklerden biri hindiye tabaklara servis edilebilmek için parçalardı. İsteyen önce eti sonrasında pilavı yedi. Banduma yendikten sonra baklava gelirdi. Baklava için, "Bu çifti sürün" denirdi. Bu komut "baklava biri tarafından tabaklara servis edilsin" anlamında kullanılır idi. Bu sıra davetlerinde maşrapa söylenir, "Yüzük kimde? Sende" isimli (yüzük) oyun oynanırdı. Yüzüğü alan maşrapaya elini koyar, sonrasında ise söyleyen dayak yedi. Oyunu kaybeden yalnızca dayak yemekle kalmaz karlara batırılma cezası da alırdı.



© lezzetler.com tarif no:149794 • adı:Banduma (Seydiler Kastamonu) • gönderen:pişmaniye • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:45