KASTAMONU BANDUMASI (ISLAMA)

Malzeme:
Yarım hindi ya da bir bütün tavuk
7 adet kuru yufka
500 gr dövülmüş ceviz içi
250 gr Teremyağ
Tuz, karabiber, pulbiber

Yarım hindi veya bütün tavuğu tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip tuz ve pulbiber serpiştirin. Kısık ateşte yaklaşık 90 dakika haşlayın. Pişen etin suyunu farklı bir tencereye süzün. Tavuk eti soğuyunca didikleyip karabiberle harmanlayın. Tavuk suyuna Teremyağ'ın yarısını ekleyip kaynatın. Yuvarlak fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları 10 santim uzunluğunda 2 parmak genişliğinde kesin, kestiğiniz her parçayı tereyağlı ve tavuk sulu tencereye batırarak dürüm şeklinde sarın. Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye ufak dürümler halinde dizin. Kalan Teremyağ'ı bir sos tenceresinde eritin. Tepsiye dizdiğiniz dürümlerin üzerine eritilmiş Teremyağ'ı fırçayla sürün. Üzerlerine önce didiklenmiş tavuk etini sonra da dövülmüş ceviz içlerinin yarısını serpiştirin. İkinci kata da aynı şekilde kalan dürüm yufkaları dizin. Tekrar fırçayla yağlayın. Üzerlerine kalan tavuk eti ile ceviz içlerini serpin. Tepsiyi ocağın üzerine alın. Kısık ateşte altı kızarıncaya kadar pişirin. Ardından önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49552 • adı:Kastamonu Banduması (Islama) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 08:52