

Bandurma

Malzemeler

1 adet orta boy hindi
200 gram ceviz
250 gram tereyagi
1 tatli kasigi karabiber
Hamuru icin:
1 kase koy unu
1 kase beyaz un
2 bardak su
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Bir adet orta boy hindi iyice haslanir. Birer kase koy unu ve beyaz un 1 tatli kasigi tuz ve 2 bardak su ile karistirilip yogurulur. Yogrularak hamur haline gelince bezeler kesilir. Un serpilip yuvarlanan bezeler acilarak yufka haline getirilir ve tavada pisirilir. Pisen yufkalar ortasindan kesilir. Kesilen yarin yufkalar uclarindan katlanarak ust uste dizilir ve dilimlenerek kesilir. 1 yemek kasigi tereyagi tavada eritilir ve bir tencereye de hindi suyu alinip karabiber serpilir. Baska bir tavada da 250 gram kadar tereyagi eritilir. Dilimlenen yufkalar hindi suyuna batirilip, tereyagi eritilip alti kapatilan tavaya dizilir. Dizilen yufkalara cekilmis ceviz serpilir ve uzerine eritilen tereyagi dokulur. Ayni islem yufka ve cevizler kucuk bir tepecik olusturulana kadar yapilir. En ust katina da ceviz serpilip hindi suyunda yumusatilan yufka guzelce kizartilir. Altı nar gibi kizaran arasi cevizli yufkalar servis tabagina alinir. Haslanip didiklenen tel tel hindilerle yufkanin uzeri kapanir. Hindilerin kenarlari da kizarmis yufkalarla sarilir. Son olarak uzerine biraz hindi suyu dokulur.
Banduma sunuma hazirdir...