

Kastamonu'da Lezzetin Adı Banduma

Uluslararası Türk Kültürü Teşkilatınca “2018 Türk Dünyası Kültür Başkenti” seçilen Kastamonu'da, hindi eti ve yufkanın tereyağı ve cevizle lezzete dönüştüğü yöresel yemek “banduma”, evlerin dışında restoranlarda da yapılıyor. - 21.09.2018

Uluslararası Türk Kültürü Teşkilatınca (TÜRKSOY) “2018 Türk Dünyası Kültür Başkenti” seçilen Kastamonu'da yöresel tadlar arasında yer alan banduma, lezzetiyle ön plana çıkıyor.

Hindi eti ve yufkanın tereyağı ve cevizle lezzete dönüştüğü yöresel yemek “banduma”, kente gelen misafirlere yöresel lezzet olarak sunuluyor.

Kentte 539 yıllık Cem Sultan Bedesteni'ndeki restoranda mutfak şefi olarak çalışan Önder Tingiroğlu AA muhabirine, 13 yıldır yöresel yemekler yaptığını belirtti.

“Banduma”nın Kastamonu için önemli bir yeri olduğunu anlatan Tingiroğlu, “Banduma, Kastamonu'nun yöresel yemeklerinden. Başka şehirlerde bilen yoktur. Tam olarak ne zaman başladı bilmiyorum ama ilk olarak köylerde yapıldığını biliyorum. Eskiden tepsilerde ortaya konulup yenirmiş.” dedi.

Müşterilerin “banduma”yı çok sevdiğini ifade eden Tingiroğlu, “Biz de bu kültürün unutulmaması için yöresel yemeklerimizi ön planda tutmaya çalışıyoruz. Buraya gelen misafirlerimiz bandumanın lezzetini beğeniyorlar. Devlet büyüklerine varana kadar birçok misafirimiz geldi hepsi de memnun olarak ayrıldı.” diye konuştu.

“Banduma”nın yapılışı

“Banduma”nın yapılışını hakkında da bilgi veren Tingiroğlu, yemeğin hindi etinden yapıldığını, istenildiğinde tavukla da pişirilebileceğini aktardı.

Yemeğin yapılışında diğer malzemenin yufka olduğuna işaret eden Tingiroğlu, şöyle

devam etti:

“Banduma yufkası biraz daha kalın açılır. Normal yufkadan biraz daha farkı vardır. Banduma yufkasını kendimiz açıyoruz. Kendimiz hamurunu açıp kesiyoruz. Sonrasında hindi etlerini pişiriyoruz. Pişmiş hindi etinin suyuna yufkaları teker teker bandırıp güzelce ıslanacak şekilde sahanlarımıza yerleştiriyoruz. Banduma yufkalarının arasına ceviz dolduruyoruz. En son aşamada fırına koyuyoruz. Daha sonra üzerine tereyağı koyuyoruz.”

“Banduma”yı ilk defa tadan Tarkan Zavagar, “Yöresel yemekler olduğunda mutlaka tadına bakıyorum. Gayet güzel.” ifadesini kullandı.

Mithat Yalçinkaya da TÜRKSOY tarafından “2018 Türk Dünyası Kültür Başkenti” seçilen Kastamonu'yu ziyaret ettiklerini söyledi.

“Banduma”nın köy yemeklerini andırdığını, bundan dolayı çok beğendiğini anlatan Yalçinkaya, “Yöresel yemekleri severim ama bu kadar güzel olacağını tahmin etmiyordum.” değerlendirmesinde bulundu.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA