



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKABAKLI VOLOVAN

### Malzemeler:

- 12 adet kare milföy hamuru
- Yarım kilo bal kabağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 4-5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4-5 yemek kaşığı kuru İzmir üzümü
- 4-5 yemek kaşığı kabuğu çıkarılmış badem
- 1 kahve fincanı su

### Hazırlanışı:

Milföy hamurlarının kenarlarını tırtıklı ruletle ince olarak kesin. 6 adedinin ortasını kenarlarından 1 cm kalacak şekilde kesip çıkarın. Yumurta sarısını hamurların üzerlerine sürüp ortasını çıkardığınız hamurların üzerine üst üste koyun. Yağlanmış tepsiye dizip 180 derecelik ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerlerine pudra şekeri eleyin. Kabakları soyup küp şeklinde doğrayın. Üzerine 1 kahve fincanı sıcak su ilave edip üzümlerle birlikte yumuşayınca toz şekeri ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirip ocaktan alın. Tarçın ve bademleri ilave edip soğumaya bırakın. Balkabaklı karışımı volovanların içlerine doldurun. Üzerlerini arzuya göre süsleyip servise sunun.

---