



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUK VOLOVAN

500 gr. un
Açmak için 200 gr. un
450 gr. tereyağı
2 Yumurta
Tuz
2 parça tavuk göğsü
beşamel sosu

Yukardaki ölçülerle milföy hamuru yapınız.

Düz bir yerde hamuru açınız.

Yuvarlak kalıpla veya kenarı tırtıllı nemse kalıbı ile yuvarlaklar kesiniz.

Kesilen yuvarlakları birbiri üzerine koymadan ikinci yuvarlakların ortalarını daha küçük kalıpla kesiniz.

Son kestiğiniz yuvarlak hamurların ortasına haşlanmış, didiklenmiş ve beşamel sosuna bulanmış tavuk karışımı koyunuz.

Önce üzerini keserek çıkardığınız küçük kapağı üzerine kapayınız.

Sıcak fırında 25-30 dakika pişiriniz.