



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ VOLOVAN

8 adet milföy hamuru
200 gr. ceviz içi
3 çorba kaşığı salça
4 diş dövülmüş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, pul biber, kimyon

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarından bardak ağzı ile 8 yuvarlak kesin. Dört tanesini daha küçük bardakla kesip halka şeklinde parçalar elde edin. Halkaları büyük parçaların üzerine koyup fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirip soğumaya bırakın. Dövülmüş ceviz içi, salça, kimyon, sarımsak, zeytinyağı, tuz ve pul biberi bir kaptaki karıştırıp volovanların içine paylaşın.