



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI VOLOVAN

### Malzemeler:

12 adet kare milföy  
1 çay bardağı elma suyu  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
2 adet elma  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 adet yumurtanın sarısı  
Pudra şekeri

### Yapılışı:

Öncelikle volovanları hazırlayın. Bunun için 4 adet milföyden su bardağı ile büyük yuvarlaklar kesin. Kalan 8 milföyü de çay bardağı ile kesip, halkalar çıkarın. Halkaların iki tanesini bir yuvarlağın üzerine gelecek biçimde üst üste koyun. Bu şekilde 4 adet volovanınız hazır olacaktır. Üzerini çok hafif elma suyuyla ıslatın. İçini hazırlayın. Bunun için elmaları rendeleyin. Dövülmüş ceviz ve tarçınla karıştırın. Volovanların ortasına koyun. Üstlerine yumurta sarısı sürün. Isıtılmış 180 °C'lik fırında milföyler kabarana kadar pişirin. Fırından alıp, pudra şekeri serpip servis yapın.

---