



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BEŞAMELLİ VOLOVAN

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr kaşar peyniri rendesi
1 yemek kaşığı un
1 Adet Yumurta
4 baş ıspanak
Tuz
Karabiber
6 adet milföy hamuru
1,5 su bardağı süt

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında bekleterek çözün. Büyük bir bardakla veya yuvarlak bir kurabiye kalıbı ile 18 adet yuvarlak kesin. Altı adedini yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Kalan on iki tanesinin ise ortasını çay bardağı ile kesip, halka şekline getirin. Tepsiye koyduğunuz parçaların üzerine ikişer adet halka yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika süreyle üstleri kızarana kadar pişirin. Diğer yanda ıspanakları yıkayıp suyunu süzdürün. Kaynar suda 5 dakika kadar haşlayıp buzlu suya aktarın. Suyunu iyice süzüp ince ince kıyın. Bir tencerede sanayağını eritip unu ekleyin. Devamlı karıştırarak hafif pembeleşene kadar pişirin. Yavaş yavaş sütü ilave edip karıştırın ve kaynatın. Tuzunu, karabiberini ve kıyılmış ıspanağı ekleyin. İyice karıştırın. Pişmiş olan volovanların içine kaşık ile ıspanaklı karışımı paylaşın. Fırında ısıtıp sıcak servis yapın.



Fotoğraf "ilgi" tarafından gönderildi. 05.11.2016