



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VOLOVAN

24 kare milföy hamuru

1 adet yumurta sarısı

İç harcı için:

500 gram ıspanak

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

1 soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 kırmızı biber

Küp küp doğradığınız soğan ve rendelediğiniz sarımsağı zeytinyağında soteleyin. İnce doğradığınız kırmızı biber, ıspanak ve küçük doğradığınız mantarı ekleyip sotelemeye devam edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp ocaktan alın.

Tepsinin tabanına pişirme kağıdı serin.

Milföylerden 12 adetini büyük yuvarlak kalıpla ya da su bardağı ağız ile kesin ve tepsiye yerleştirin.

Kalan 12 milföyü de önce büyük kalıpla daha sonra da küçük kalıpla veya çay bardağı ağız ile kesip ortalarını çıkarın ve halka şeklinde milföyler elde edin.

Tepsiye tabanların üzerine fırçayla yumurta serip ortası delik milföyleri tabanların üzerine yerleştirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra milföyleri fırına verin ve kabarıp pişene kadar fırınlayın.

İç harcı fırından çıkardığınız milföylerin ortalarına yerleştirin.

Volovanınız hazır.

Not: Hem şık görünümü hem de lezzetiyle Fransız böreğidir. Fransızca “rüzgarda uçuşan” anlamına gelen “vol-au-vent” ifadesinin Türkçeleştirilmesi sonucu volovan halini almıştır.

