



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VOLOVON

Yarım kg. ıspanak
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 paket milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

ISPANAKLARI YIKAYIP DOGRUYORUZ.

MARGARİN TENCEREYE KOYUP SOĞANLARI YEMEKLİK DOĞRAYIP HAFİFCE KAVURUYORUZ.

ISPANAKLARI İLAVE EDİYORUZ.

1-2 DK. KADAR SOTELEYİP OCAKTAN ALIYORUZ.

TUZUNU İLAVE EDİYORUZ, İLİMAYA BIRAKIN.

MİLFÖY HAMURUNUN BİR TANESİNİ YUVARLAK BİR KALIPLA VEYA BÜYÜK BİR BARDAK İLE KESİN.

KESTİĞİNİZ PARÇAYI BİRAZ DAHA KÜÇÜK BİR BARDAKLA BİR DAHA KESİN.

DÜZ PARÇA İLE KESİLMİŞ PARÇAYI ÜSTÜSTE OTURTUN.

ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜP.

200 C DE FIRINDA KIZARTIN

FIRINDAN ÇIKINCA HAZIRLADIĞINIZ ISPANAKLI HARCİ İÇLERİNE DOLDURUP SERVİS YAPIN.