



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI VOLOVAN

8 milföy
1 soğan
2 çarliston biber
4 çeri domates
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım paket margain

Milföyleri buzdolabından çıkartıp, yumuşayana kadar bekletin.

Milföy hamurlarınız yumuşadıktan sonra yarısını yuvarlak kalıp ile kesin. Kalan milföyleride, kestiğiniz bütün yuvarlak milföylerin üstlerine koyacağınız içi boş milföyleri (çerçeve kısmını) yapmak için daha küçük bir kalıpla orta kısımlarını çıkarın. Ardından düz olan yuvarlak milföylerin üzerlerine ortaları boş olan milföyleri yerleştirin. Ortasının kabarmaması için çatal ile delin.

Diğer yandan bir tavaya kıymayı ve sana yağın koyun. Karıştırarak, 2 dakika kavurun. Daha sonra üzerine ince ince doğranmış soğanı, sarımsağı ve biberi ekleyip, pişirin. Tuz ve karabiberi de ekleyin. Karıştırıp, ocaktan alın. Ilımaya bırakın.

Hazırladığınız milföyleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Daha sonra volovanları fırından alın. Volovanların içlerini kıymalı harç ile doldurun. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirin. Kıymalı volovanları sıcak olarak servis edebilirsiniz.