



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALİÇENİN VOLOVANI

$\frac{3}{4}$ su bardağı haşlanmış ince doğranmış mantar

$\frac{3}{4}$ su bardağı haşlanmış tavuk göğsü

1 $\frac{1}{2}$ su bardağı tavuk suyu

1 kahve fincanı ve 1 tatlı kaşığı un

az tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

az karabiber

Volovanı için:

Föyöte hamuru

1 yumurta

Hazırlanmış föyöte hamurunun alt ve üstüne un serpererek merdane ile yaklaşık 2 mm kalınlığında düzgünce açın. 10 cm çapında tırtıllı yuvarlak hamur kalıbı ile 12 adet hamur kesin. Altı tanesini bir tepsiye koyup üzerlerine, kenarlarına damlatmadan çırpılmış yumurta sürün. Diğer 6 hamurun ortalarını 5 cm çapında bir hamur kalıbı ile keserek delik açın. Ortası delik hamurları düzgünce diğer hamurların üzerine kapatın ve serin yerde 20-30 dakika dinlendirip üzerine, etrafına damlatmadan çırpılmış yumurta sürün. Ortadan hızlı ateşte fırında sonra orta ateşli fırında 20-25 dakika pişirin. Delik kısımların içindeki hamurları bıçağın burnu ile çıkarın. Servis ederken volovanın üzerini kapatmak üzere saklayın.

Orta ateşte bir tencereye yağı koyup kızdırın. Mantar, tavuk eti, tuzu ve biberi ilave edin. Bir kere karıştırın ve ağır ağır kaynatın. Unu küçük bir tencereye koyup üzerine tavuk suyunu az bir miktar ekleyip bulamaç yapın. Kalan et suyunu kaynar olarak üzerine ekleyin, karıştırın ağır ateşte 5 dakika kaynatıp etli mantarlı harcın içine ilave edip karıştırın. Volovanların içerisine doldurup servis edin.