KRALİÇE VOLOVANI

VOL AU VENT A LA REINE

Hepsi zar gibi doğranmış. 125 gr. haşlanmiş mantar (3/4 su bardağı dolusu)
125 gr. haşlanmış tavuk göğsü (3/4 su bardağı dolusu)
350 gr. et suyu veya tavuk suyu (bir buçuk su bardağı)
35 gr. un (bir kahve fincanı ve bir tatlı kaşığı)
Az tuz
Az karabiber
1 çorba kasığı tereyağı

Orta ateşte bir tencereye yağı koyup kızdırıp mantar ve tavuk etini, tuz ve biberi ilâve edip bir kere karıştırınız.
Tencerenin kapağını kapatıp ağır ağır kaynatınız.
Unu küçük bir tencereye koyup üzerine tavuk veya et suyundan az bir miktar ilâve ederek karıştırıp bulamaç yapınız.
Kalan et suyunu kaynar olarak üzerine ilâve edip karıştırarak ağır ateşle beş dakika kaynatıp yukardaki etli mantarlı harcın içine İlâve edip karıştırınız.
Aşağıdaki volovanların içersine doldurup servis ediniz.

Volovanın hazırlanışı:
Hazırlanmış föyöte hamurunun alt ve üstüne hafif un serperek merdane İle iki milim kalınlığında düzgünce açınız
Dokuz on santim kutrunda tırtıllı yuvarlak hamur kalıbı ile on İki adet hamur kesiniz
Altı adedini düzgün bir tepsiye koyup üzerlerine, kenarlarına damlatmadan çılpılmış yumurta sürünüz
Diğer altı hamurun ortalarını beş santim kutrunda bir hamur kalıbı ile keserek delik açınız
Ortası delik hamurları düzgünce diğer hamurların üzerlerine kapatıp serin yerde yirmi otuz dakika dinlendirip üzerine, etrafına damlatmadan çırpılmış yumurta sürünüz
önce ortadan hızlı ateşli fırında sonra orta ateşli fırında yirmi - yirmi beş dakika pişirip fırından çıkarınız
Delik kısımların içindeki hamurları bıçağın burnu İle çıkarınız.
Servis ederken volovanın üzerine kapatmak için muhafaza ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15223 • adı:Kraliçe Volovanı • gönderen:rikkat • indirme tarihi:12.05.2024 - 10:42