



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALİÇE VOLOVANI

VOL AU VENT A LA REINE

Hepsi zar gibi doğranmış. 125 gr. haşlanmış 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 ilâve edip karıştırınız.

Aşağıdaki volovanların içersine doldurup servis ediniz.

Volovanın hazırlanışı:

Hazırlanmış föyöte hamurunun alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile iki milim kalınlığında düzgünce açınız

Dokuz on santim kutrunda tırtıllı yuvarlak hamur kalıbı ile on iki adet hamur kesiniz

Altı adedini düzgün bir tepsiye koyup üzerlerine, kenarlarına damlatmadan çırpılmış 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 ile çıkarınız.

Servis ederken volovanın üzerine kapatmak için muhafaza ediniz.