



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BALKABAKLI VOLOVAN

Malzeme:

8 adet milföy hamuru

200 gr balkabağı

150 gr kıyma

1 tatlı kaşığı çeşni

1 adet yumurta

100 ml krema

Tuz

Balkabaklarını küp şeklinde doğrayıp bir tencereye aktarın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Kremayı geniş bir tavada ısıtıp haşlanıp süzölmüş balkabaklarını ekleyin. 5 dakika kadar soteleyin. Tuz ve çeşniyi ekleyip ocaktan alın. İlinmaya bırakın. Hazır milföy hamurlarını tezgahın üzerine yayın. Yuvarlak bir kalıp yardımıyla kesip üzerlerine çırpılmış yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Pişen volovanların ortalarını açıp balkabaklı karışımı yerleştirin. Servis yapın.