



## MANTARLI SOSİSLİ VOLOVAN

Pınar Milföy  
Pınar Açbitir Sosis  
Susam  
1 Yumurta  
6 Adet Kestane Mantarı  
1 Adet Yeşil Biber  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Milföy hamurunu volovan formunda kesip yumurta sarısı ile birbirine yapıştırın.  
15 dakika 180 derecede pişirin.  
Piştikten sonra orta kısımlarını çatal yardımı ile söndürün.  
Tavada zeytinyağını kızdırın.  
Doğranmış yeşil biber, mantar ve sosisleri kavurun.  
En son tuz karabiber ve maydanoz ekleyip volovanların içine doldurun.

