



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖYDEN VOLOVAN

Milföy hamuru geniş ağızlı bir bardağın yardımıyla istenilen sayıda yuvarlak taban hamuru kesilir. Sonra bu yuvarlakların sayısı dörtle çarpılır ve o sayı kadar yuvarlak daha hazırlanır. Yalnız bu son yuvarlakların ortaları ya daha küçük ağızlı bir bardakla delinir. Sonra taban yuvarlağının üstüne bu delikli yuvarlaklardan dörder tane üst üste yerleştirilir. Bir fırçayla dış tarafları çırpılmış yumurtayla sıvandıktan sonra yağa bulanmış tepsiye yerleştirilen volovanlar ve kapakları kızgın fırına sürülür. Fırında on dakika kadar kaldıktan sonra volovanlar fırından alınır. İsteğe uygun bir biçimde doldurulduktan sonra kapakları örtülür pişirilip servis yapılır.

---