



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VOLOVAN (NEMSE BÖREĞİ)

6 adet volovan (pişirilmiş)
20 gr. tereyağı (1 çorba kaşığı)
125 gr. süt (1/2 bardak)
1/4 haşlanmış tavuk
1 adet yumurta sarısı
1 koyun beyni
1 kahve kaşığı karabiber
15 gr. un (1/4 kahve fincanı)
tuz

- 1) 6 adet pişmiş volovanı dışarıdan hazır almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 2) Bir kuşaneye, 1 silme çorba kaşığı tereyağı ile 1/4 kahve fincanı da un koyarak, orta hararettaki ateşte karıştırmak suretile unu, iki dakika kavurmalı, sonra bunlara azar azar olmak üzere 1/2 bardak da sıcak süt katmalı ve bir taraftan da karıştırmak suretile mahlutun koyuca bir bulamaç haline gelmesini temin etmeli, sonra da bu mahluta 1 adet yumurta sarısı, 1 miktar tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra kuşaneyi ateşten almalı ve bunlara, haşlanmış ve didiklenmiş 1/4 küçük tavuk ile yine haşlanmış ve küçük kesilmiş 1 adet koyun beyni ilâve ederek hepsini tekrar iyice bir karıştırmalıdır.
- 3) Sonra elde edilen bu tavuk içini soğutmadan derhal hazırlamış olduğumuz volovanların içlerine üstten taşarcasına doldurmak, üzerlerine de volovanların düğme gibi küçük kapaklarını oturtmalı ve servis yapmalıdır.