



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VOLOVAN

8 Adet Milföy Hamuru
1 Kase Beyaz Peynir
8 Dal Maydanoz
1 Adet Yumurtanın Sarısı

Milföy hamurlarını 1 cm kalınlığında açalım. Yuvarlak veya çiçek şekilli kurabiye kalıbıyla düz veya şekilli daireler keselim. Bir milföy hamurundan bir daire çıkarttıktan sonra kalan parçaları tekrar açıp bir daire daha elde edelim; toplam iki adet edeceğiz (8 milföy hamurundan 16 adet daire yapacağız.). Dairelerin 8 tanesini ayıralım. Kalan 8 tanenin tam ortasından daha küçük kurabiye kalıbıyla tekrar daireler keselim. Ortası kesilmemiş daireleri, yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim. Ortalarına ince doğradığımız maydanozla karıştırdığımız beyaz peynirli içi koyalım. Üzerine ortası çıkarılmış ikinci parçayı, en üste de en küçük parçayı yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

