



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VOLOVAN

24 kare milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
İçi için:
Beyaz peynir
Krem peynir
Labne peyniri
Maydanoz
Dereotu

Tepsinin tabanına pişirme kağıdı serin.

Milföylerden 12 adetini büyük yuvarlak kalıpla ya da su bardağı ağız ile kesin ve tepsiye yerleştirin.

Kalan 12 milföyü de önce büyük kalıpla daha sonra da küçük kalıpla veya çay bardağı ağız ile kesip ortalarını çıkarın ve halka şeklinde milföyler elde edin.

Tepsideki tabanların üzerine fırçayla yumurta serip ortası delik milföyleri tabanların üzerine yerleştirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra milföyleri fırına verin ve kabarıp pişene kadar fırınlayın.

Bu esnada beyaz peyniri rendeleyin.

Yeşillikleri ince ince kıyın.

Tüm malzemeleri karıştırıp fırından çıkardığınız milföylerin ortalarına yerleştirin.

