



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKATATLI VOLOVAN

Orta irilikte oniki volovan yapmalı. 1 koyun karaciğerini, dalağını ve yüreğini kıyarcasına ufak parçalara doğramalı.

Bir tavaya 2 çorba kaşığı sadeyağla 1 çorba kaşığı zeytinyağını koyup ısıtmalı. Önce yüreği içine atmalı. On dakika kavurarak pişirdikten sonra dalakla karaciğeri içine boşaltmalı. Bir kahve fincanı et suyunda eritilmiş 1 kaşık da domates salçası kattıktan sonra salçayı yarısı buhar olup uçuncaya kadar kaynatmalı. Volovanları fırından çıkardıktan sonra bu içle doldurup yağa bulanmış pyrex tabağa koymalı ve fırına sürmeli; on dakika kadar orada tutmalı. Volovanlar kızarınca bunları pyrex tabakla olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.
