SEBZELİ VOLOVAN

12 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
1 adet haşlanmış patates
1 adet haşlanmış havuç
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
3-4 dal dereotu
3-4 dal maydonoz
1 yemek kaşığı soya sosu
Yeterince tuz
Yeterince köri
1 diş sarımsak

Milföylerin 6 sını su bardağı ya da çelik bir kalıp ile kesin. Geri kalanını da önce su bardağı sonra çay bardağı ile kesip yuvarlak halkalar elde edin. İlk kesilen milföylerin üstüne yumurta sarısı sürüp diğer halkaları üstüne yerleştirip çatal ile ortadaki boş kısma birkaç delik açın. (orta kısmı kabarmasın diye) 200 derece fırında volovonları pişirelim.
Tereyağı ilave ettiğimiz tavada ezilmiş sarımsağı kavurup küp doğranmış patates ve havucu da ekleyelim. Daha sonra bezelyeyi de ilave edip kavurmaya devam edelim. Tuzunu, köri ve soya sosunu da ekleyip bir kaç dakika daha kavuralım ve ocağın altını kapatalım. İnce doğradığımız dereotu ve maydanozu ekleyip tüm sebzeleri harmanlayalım. Bu karışımı volovonların ortasına yerleştirip sıcakken servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:101579 • adı:Sebzeli Volovan • gönderen:uykusuz • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:14