



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU MANTARLI VOLOVAN

2 orba kaşığı margarin  
2 adet tavuk ggs eti  
100 gram mantar  
3 tane taze sođan  
1 orba kaşığı un  
Yarım su bardağı tavuk suyu  
1 ay kaşığı tuz  
1 tutam karabiber  
1 tutam maydanoz  
400 gram milföy hamuru  
1 adet yumuta

Milföy hamurlarından dört değişik boyda kalıp kullanarak halkalar kesin. En büyük halkadan daire oluşturun yumurta sürerek büyükten küçüğe st üste dizip yağlı kağıt üzerinde fırında kızartın. İ hazırlığı için tavukları küp şeklinde doğrayın mantarları yıkayıp ince kesin . tavukları bir taşım kaynatın suyundan alın margarini tavada eritip kızınca tavukları ilave edip 5 dakika sote edin taze soğanı mantarları ilave edip karıştırın. Unu katıp karıştırarak kavurun tavuk suyunu tuz ve biberini karıştırıp koyulaşınca ateşten alın. zerine maydanozu ilave edip karıştırın fırından çıkan milfyn içine doldurun.