



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI VOLOVAN

15 adet milföy hamuru
1 yumurta
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
200 gram mantar
500 gram tavuk göğüs
1 adet limonun kabuğu
Yarım su bardağı konserve mısır
1 kutu krema
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında 10 dakika bekleterek yumuşamalarını sağlayın.
Yuvarlak kurabiye kalıpları ya da ince ağızlı su bardaklarını kullanarak 15 adet yuvarlak kesin.
Yuvarlaklardan 5 tanesini taban olarak kullanmak için kenara ayırın.
Geri kalan 10 tanesini daha küçük bir kalıpla ya da çay bardağıyla ortası delik olacak şekilde kesin.
Yumurtanın sarısını beyazından ayırın, sarısını daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve taban olarak ayırdığınız 5 parça milföyü tepsiye dizin.
Hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürüp üzerine ortası delik hamurları yerleştirin. Aynı işlemi bir daha yapın.
Böylece hamurdan ortası boş kaplar elde edeceksiniz.
Hamurun tabanını çatalın ucuyla delin.
Kenarlarına fırça ile yumurta sarısı sürün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp hamurları fırına verin ve 20-25 dakika kadar pişirin.
Bu esnada volovanların iç harcını hazırlayın.
Soğanı yemeklik doğrayın, sarımsağı ezin.
Tavukları kuşbaşı halde doğrayın.
Mantarları dilimleyin, mısırın suyunu süzün.
Limonun kabuğunu rendeleyin.
Zeytinyağını tavada kızdırın.
Önce soğanları sonra sarımsağı soteleyin.
Ardından tavukları ekleyip iyice kavurun.
Mantarları ekleyip kavurmaya devam edin.
Limon kabuğu rendesi ve mısırı da ekleyin.
Tuz ve karabiberi de ekleyip hepsini harmanlayın. (Dilerseniz kekik, pul biber gibi farklı baharatlar ilave edebilirsiniz.)
Son olarak kremasını ekleyip 2-3 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Soğuyan tavuklu harcı fırınladığınız hamur kaplarının ortalarına doldurun.
Üzerine rendelenmiş kaşar serpip peynirler eriyene kadar yeniden fırınlayın.
İlininca servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145958 • adı:Tavuklu Mantarlı Volovan • gönderen:hacı bebe • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:48