



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTARLI VOLOVAN

60 g (4 çorba kaşığı) Sana
300 g tavuk göğüs eti
3 sap taze soğan
100 g mantar
30 g (yaklaşık 1/4 su bardağı) un
125 ml (1/2 su bardağı) tavuk suyu
100 ml krema
Tuz ve karabiber
1/4 demet maydanoz
350 g hazır milföy hamuru
1 yumurta

Ön hazırlık olarak tavuk etlerini küçük kuşbaşı biçiminde doğrayın. Mantarları yıkayıp, ince kesin. Taze soğanı ince doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin ve harcın yapımında kullanın. Yumurtayı iyice çırpın.

Sana'yı tavada eritin. Yağ kızınca tavukları ilave edip 5 dakika sote edin. Taze soğanı ekleyip 1-2 dakika karıştırın. Mantarları da ekleyip 3 dakika daha hepsini birlikte sote edin. Unu katıp, karıştırarak kavurun. Karıştırmaya devam ederek sırasıyla sıcak tavuk suyunu ve kremayı ilave edin. Tuz ve biberini ayarlayın. Maydanozu katın. Karışım koyulaşınca ateşten alın. Harcı bir kenarda sıcak olarak bekletin.

Milföy hamurlarında bir parça alın. Dört değişik boyda kalıp kullanarak daireler kesin. Önce en ufak kalıpla hamurun tam ortasından bir daire kesip çıkartın. Sonra bir büyük kalıbı, kesip çıkardığınız ortalayacak şekilde hamurun üzerine yerleştirip bir halka çıkartın. Diğer iki kalıpla da aynı işlemi tekrarlayıp 2. ve 3. halkayı elde edin. Fırın tepsisini Sana ile yağlayıp, hamurdan çıkan parçaları küçükten büyüğe doğru, tepsiye üst üste yerleştirin. (1 yuvarlak ve 3 halkadan oluşmuş volovanlar elde edeceksiniz.)

Volovanların üzerine fırça ile çırpılmış yumurta sürün. Tepsiyi fırınınızın orta katına yerleştirip, volovanları 20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız volovanların içine hazırladığınız harcı doldurun. Sıcak olarak servis yapın.

