



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VOLOVAN HAMURU

Altı turluk ve altı milimetrelik bir hamurun üstüne koyacağınız yuvarlak bir kalıpla iki daire şeklinde bıçakla, kesiniz.

İki daireden birinin ortasını çıkarınız. Birincisini çevirip yağlı bir tepsiye yerleştiriniz. Üstüne yumurta sürerek ortasını çıkardığımız hamuru üstüne koyunuz.

Etrafına bıçakla şekiller veriniz. Ortasına ve üst kenarlara da şekilli bıçaklar vurup yumurta sürünüz tariflere göre pişiriniz.

---