



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VOLOVAN HAMURU

500 gr (4 su bardağı) soğutulmuş börek hamuru  
1 yumurta (1 tatlı kaşığı tuzla hafifçe çırpılmış)

Büyük bir tepsiye biraz soğuk su serpererek bir kenara bırakınız.

Hafifçe unlanmış tezgahta börek hamurunu 2,5 cm kalınlığında açınız. 20 cm'lik oval bir tabak kullanarak, hamurdan iki oval parça kesiniz. Parçalardan birini 1 fırın tepsisine yerleştiriniz. Öteki ovalin ortasından daha küçük bir ovali kapak olarak kesip, kapağı bir kenara bırakınız. Suya batırılmış bir fırçayla tepsideki büyük ovalin kenarlarını ıslatınız. Öteki ovali tepsideki ovalin üstüne yerleştirip kenarlarını parmaklarınızla hafifçe bastırınız. Keskin bir bıçakla, hazırladığınız oval kasesin kenarlarını pul pul yapınız. (Bu hamuru birbirine yapıştırır ve kabarmasını sağlar).

Kapak olarak kestiğiniz parçayı da tepside oval kasesin yanına koyup, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Önce, fırınınızı çok yüksek sıcaklığa (240°C) getirip, ısıtınız. Tepsiyi buzdolabından alıp, keskin bir bıçakla hamur kapağının üstüne kareler işaretleyiniz. Hamur kasesinin ve kapağının üstüne çırpılmış yumurta karışımını fırçayla sürünüz. (Kasesin kenarlarına yumurta bulaşmamasına dikkat ediniz.)

Tepsiyi fırına sürüp, hamur kasesini ve hamur kapağını 20 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, kapağı soğuması için tel ızgaraya çıkarınız. Fırının sıcaklığını orta sıcaklığa (180°C) getiriniz. Oval hamur kasesinin ortasında yumuşak hamur varsa, iki kaşık kullanarak çıkarınız. Oval kaseyi yeniden fırına sürüp 30-40 dakika daha, ktır ktır ve nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alınız. Hamur kapağını volovanın yanına koyunuz. Volovanınız, dilediğiniz harçla doldurulmağa hazırdır.

Not: Volovan, içi değişik harçlarla doldurulan klasik Fransız yağlı hamurudur. Yapılışı çok zaman a-lır; ama sonuç, harcanan bütün zaman ve emeğe değer.