



## VOLOVAN

Pınar Milföy  
1 Yumurta Sarısı  
6 Adet Kayısı  
200 Gr Labne  
60 Gr Bal

Kayısları küp küp doğrayın.  
Tencerede 1 yemek kaşığı su ve bal ile 5 dk pişirin. Kenara alın.  
Milföy hamurunu volovan şeklinde kesin.  
Katlarına yumurta sarısı sürün ve 180 derece fırında pişirin.  
Soğumaya bırakın.  
Ayrı bir kaptaki labne ile balı çırpın.  
Milföyün içine kremayı doldurun.  
Üzerine kayısları ekleyin.  
File badem ile süsleyebilirsiniz.

