



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VOLOVAN

250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 yumurtanın sarısı
2 adet arliston biber
6 adet milföy hamuru
1 yemek kaşığı biber salçası
2-3 yemek kaşığı ayieğı yağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
Nane
Pul biber

Biberleri ve soğanı güzelce temizleyip küçük küçük doğrayın.
Doğradığınız sebzeleri bir tencerede kavurmaya başlayın.
Sebzeler renk değıştirince kıymayı da tencerenin içine ilave edin.
Kıyma da renk değıştirmeye başlayınca nane, pul biber ve salçayı ekleyip kavurma işlemini bitirin.
Milföy hamurlarını mutfak tezgahının üzerine alın.
Hamuru, bir su bardağını kullanarak büyük yuvarlak parçalara bölün.
Yuvarlak hamurlardan 4 tanesini yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
Diğer 4 yuvarlak hamuru da önce su bardağı daha sonra çay bardağı kullanarak ortası delik yuvarlaklar elde edin.
Ortası delik yuvarlakları tepsideki hamurların üzerine yerleştirin. Bu işlemi milföy hamurları bitene kadar sürdürün.
Milföy hamurlarının ortasını çok kabarmaması için çatalla delin.
Önceden 200 derece ısıtılmış fırında, hamurlar hafifçe kızarana kadar pişirin.
Pişen milföylerin içinde kabaran kısımları bir kaşık yardımıyla çıkarın.
Ortada kalan boşluğun içine kavurduğunuz kıymalı karışımı yerleştirin.
Yumurta sarısını bütün hamurların kenarlarına güzelce sürün.
En son üstlerine kaşar rendesi serpiştirin.
Fırının sıcaklığını 180 dereceye ayarlayın ve hazırladığınız volovanları tekrar fırına alın.
Kaşar peynirler tamamen eriyip, hamur kenarları güzelce kızarınca volovanları fırından çıkarın.
Fırından çıkardığınız volovanları hemen sıcak servis edebilirsiniz.