



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VOLOVAN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet yumurta (çırpılmış, üzeri için)
- Dolgu İçin (İsteğe Bağlı):
- 1 su bardağı doğranmış mantar
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı haşlanmış tavuk veya hindi eti
- 1 su bardağı beşamel sos (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)
- İnce doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

Milföy hamurlarını buzdolabından çıkarın ve hafifçe yumuşamaları için birkaç dakika bekletin.

Her bir milföy hamurunu ikiye kesin. Bir parçasını taban olarak kullanacağız, diğer parçasını halka şeklinde kesip üzerine yerleştireceğiz.

Taban için kullanacağınız hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Kestiğiniz ikinci parçalardan yuvarlak bir kurabiye kalıbı veya bir bıçak yardımıyla orta kısmını çıkartarak halka şekli elde edin.

Halka şeklindeki hamurları taban hamurların üzerine yerleştirin.

Çırpılmış yumurtayı halka şekillerin üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika, hamurlar altın rengini alana kadar pişirin.

Mantarları doğrayın ve bir tavada biraz zeytinyağı ile soteleyin.

Haşlanmış tavuk veya hindi etini didikleyin.

İsteğe bağlı olarak beşamel sosu hazırlayın: 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı un ve 1 su bardağı sütü karıştırarak beşamel sos yapabilirsiniz.

Tavuk veya hindi etini, mantarları ve rendelenmiş kaşar peynirini karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Fırından çıkan ve soğuyan volovanların içine hazırladığınız dolguyu yerleştirin.

Üzerine ince doğranmış maydanoz serpin.

Dolgu volovanları sıcak veya ılık olarak servis yapın.

