



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VOLOVAN (VOL AU VENT)

500 gram un, 50 gram tereyağı, 3 yumurta, yarım fincan küllü su, 9 gram tuz ve kaldırabileceği kadar adi su ile hamur yapıp elinizi daima yağlayarak yoğurunuz. Yuvarlak bir Őekil veriniz. Bezle örtüp 20 dakika bırakınız. Hamur tahtasına un serpiniz. Hamuru merdane ile açıp 15 dakika bırakınız. Tekrar un serperek katlayınız. Sonra oymalı yuvarlak keski ile kesiniz. Bunları börek tepsisine koyup üstüne yumurta sarısı sürünüz. Kenarlarından 2 santim içeriye doğru, küçük yuvarlak bir keski ile kapak çevirip, harareti orta fırına sürünüz. Pişince çıkarınız, üstünden kapağını alınız, pişmemiş hamur kısmını içinden boşaltıp volovani sahana koyunuz. İçine yapılmış et yemeklerinden birisini doldurunuz. Kapağını kapayıp sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Hamur tahtasında merdanelenen hamurun üstüne cendere konur, uzunlamasına bir yufka açılır. Sonra bu yufka yan çevrilir, un serpilir, Őilte kaldırır gibi sağ tarafın ortasına büküp sol tarafın üstüne devrilir, tekrar açmak için üstüne cendere konur. İŐte bu birinci katlamada gizli 3 yufka olur. Tekrar açılır, bu suretle 6 katlama tamam olur, ki bu 2 santim kalınlığında bir yufka demektir. Keskidenden geçirilip tepsi ile fırına verince kızarır, kabarıp, bir kavanoz Őekli alır. Sonra fırından alınır, içi boşaltılır, yerine hazırlanan ne ise konur. Bizim ahcılarımız volovani aynı biçimde fakat küçük boyda yaparlar. Yani 6 santimlik yuvarlak keski ile çıkarırlar, araları açık olarak tepsiye dizip fırına sürerler. Pişince yine aynı tarzda doldururlar, kapaklarını kaparlar, tabağa dizip servis yaparlar. Bunun adı bizde "Nemse Böređi" dir.