YUMURTALI VOLOVAN

20 cm'lik 1 volovan
6 katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 marul (dış yaprakları çıkarılıp, yıkandıktan sonra silkelenerek kurutulmuş ve ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
3 çorba kaşığı ekmek içi (kabuğu çıkarılmış)
1 su bardağı beşamel sos
180 gr (1 su bardağı) ceviziçi (iri dövülmüş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı hindistancevizi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca marulları ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, 10 dakika pişiriniz. Tuz, biber ve şekeri serpiniz.
Tencereyi ateşten alıp, karışımı ince bir tel süzgeçten büyük bir kaseye süzünüz. Suyunu atıp, marulları yeniden tencereye koyunuz. Ekmek içini karışıma katıp, iyice karıştırınız.
Beşamel sosu marul karışımına ekleyiniz. Yumurta, ceviz, krema ve hindistancevizini katıp, hafifçe karıştırınız.
Karışımı kaşıkla volovan kasesine doldurunuz. Kaseyi tepsiye yerleştirip, tepsiyi fırına sürünüz. 5 dakika, volovan iyice ısınana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alınız. Volovanı ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70610 • adı:Yumurtalı Volovan • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13