



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI BOHÇA (MİLFÖY)

Malzemeler:

5 küçük elma
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı çekilmiş ceviz
5 milföy hamuru
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Karanfil tozu
Tarçın Zencefil

Yapılışı:

Elmalaların kabuklarını soyup sebze oyacağı ile çekirdek kısımlarını çıkarın. Düz tabanlı bir tencereye dizip üzerlerine toz şeker serpiştirin ve 5 dk. pişirin. Ceviz, tarçın, zencefil ve karanfili karıştırın. Elmalar soğuyunca ortalarını cevizli karışımla doldurun. Herbir elmayı 1 milföy hamurunun üzerine yerleştirip bohça gibi kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırında pişirin. Soğuyunca tarçın ve pudra şekeri serpin.

[ML® Elmalı Bohça için tıklayın](#)
