



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BOHÇA (MİLFÖY)

Eyüp Sevinç

- 5 Küçük elma
- 2 Çorba kaşığı tozşeker
- 1 Çorba kaşığı çekilmiş ceviz
- 5 Milföy hamuru
- 1 Yumurta sarısı
- 2 Çorba kaşığı pudra şekeri
- Karanfil tozu
- Tarçın

Elmaların kabuklarını soyup sebze oyacağı ile çekirdek kısımlarını çıkarın. Düz tabanlı bir tencereye dizip üzerlerine tozşeker serpiştirin ve 5 dakika pişirin. Ceviz, tarçın, ve karanfili karıştırın. Elmalar soğuyunca ortalarını cevizli karışımla doldurun. Her bir 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](#)

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)

