



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÇABUK BÖREK

8 adet kare milföy hamuru

2 adet orta boy elma

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı pudra şekeri

Elmalar soyulur, rendelenir bir tencereye atılır. Üzerine şeker ve tarçın atılır, gevşeyene kadar pişirilir. 4 milföy hamuru birbirinin üzerine bindirerek dizilir. Soğuyan için yarısı uzunlamasına konur, rulo yapılır. Diğer malzemeler de aynı şekilde yapılır. Sonra rulolar 2 parmak eninde kesilir. Yağlı kağıtlı fırın kabına dizilir. Üzerlerine az yağ sürülür. 190 derece fırında açık pembe pişirilir. Fırından çıkınca pudra şekeri serpilir.