



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY PASTASI

8 adet kare milföy hamuru

3 adet elma

1 çat bardağı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 adet yumurta sarısı

2 adet elma iri rendelenir. Bir kaba aktarılır, üzerine şeker konur ve ateşe yerleştirilir. Sulanmaya başlayınca tarçın atılır, 5 dakika sonra ateşten alınır. Milföy hamurlarının yüzeyine çetalla az delik açılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sonra hazırlanan elmalı harç paylaştırılır. Üzerine ince dilimlenmiş elma konur. Kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Bir kez daha 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.