



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY

2 kare milföy
100 gr. dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın
25-30 gr. tereyağ
1 çorba kaşığı esmer şeker
1 çorba kaşığı bal
1 adet elma
Alternatif vanilyalı dondurma

Bir fırın kabına açtığınız milföyü yerleştirin. Eritilmiş tereyağını bir fırça yardımıyla milföyin üzerine sürün. Milfonun içine ince ince doğranmış elmayı, balı, dövülmüş cevizi dökün. Üzerini tekrardan milföyle kapatın. Tarçın ve esmer şekeri milfoyun üzerine serpin ve fırına atın. Servis yaparken arzuya bağlı yanına vanilyalı dondurma da ikram edebilirsiniz.

[ML® Elmalı Bohça için tıklayın](#)