



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY SEPETİ

4 yaprak Milföy hamuru
5 adet orta boy elma
1/2 limon
1 çorba kaşığı süt
Pudra şeker

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayınız. Kararmaması için üzerine limon suyu sıkınız. Hamuru tezgâh üzerine koyunuz. Hamurun iki kenarını ortada üç parmak yer kalacak şekilde 1 cm eninde kesiniz. Kestiğiniz alt ve üst parçaların uçlarını ortada bir kâse oluşturacak şekilde birbirine yapıştırınız. Hamurun kâse dışında kalan kenarlarını, iki tarafıda eşit olacak şekilde yarım parmak eninde şeritler halinde kesiniz.

Hamur kâsesinin içine hazırladığınız elmadan bir miktar koyunuz. Kâsenin kenarındaki şeritleri bir sağ, bir sol olmak üzere çapraz olarak sırayla kâsenin üzerine kapatınız. Diğer hamurları da bu şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine fırçayla süt sürünüz.

220 °C fırında üzeri kabarıp, kızarana kadar 15 20 dk. pişiriniz.
Ilıklaştıktan sonra üzerine pudra şakeri serpip servis yapınız.