



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY TATLISI

500 gr elma
1 paket milföy hamuru
1 çay kasığı tarçın
100 gr ceviz
50 gr tereyağı
100 gr pudra şekeri

Soyulmuş ve doğranmış elmayı çok az ateste suyu çıkıncaya kadar haslayın. Sonra pudra şekerini, ceviz öğütölmüş tarçını ilave edin. Hamurları, ılık ve nemli bir örtüde kesin. Hamurun kendi tarafındaki yönüne galeta unu serpin ve unlanan hamurun üzerine paralel bir şekilde malzemeyi yerleştirin. Sonra yerleştirilen malzemenin üstüne de galeta ununu serpin. Daha sonra örtü yardımıyla hamuru ve içindeki malzemeyi yuvarlayın. Kızgın fırında pembeleşene, çatlamalar olana kadar pisirip, tarçınli pudra şekeri üzerine serpin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Elmalı Bohça için tıklayın](#)