



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ DOLU (MİLFÖY)

3 yemek kaşığı badem kırığı
2 adet elma
3 yemek kaşığı kuru üzüm
8 adet milföy hamuru
3 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz şeker
1 poşet vanilyalı puding
2 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Küp şeklinde doğranmış elma ve toz şekeri bir tencereye alın. Kısık ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine tarçın, kuru üzüm ve bademi ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın. 3 su bardağı sütü tencereye boşaltıp üzerine puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp margarinini ilave edip arada karıştırarak 5 dakika bekletin. Elmalı karışımı ilave edin ve karıştırın. Milföyleri tezgah üzerine sıralayın ve biraz çözümleri için 5-10 dakika bekletin. 1 adet milföyü merdane ile 12x12 cm boyutlarında açın. Milföyün ortasına 1-2 yemek kaşığı pudingli karışımdan koyup bohça şeklinde kapatın. Hamuru ters çevirip yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine koyun. Diğer milföyleri de aynı şekilde hazırlayıp önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 10 dakika sonra üzerlerine pudra şekeri serpin. Soğutup servis yapın.