KOLAY MİLFÖYLÜ RULO

6 adet kare milföy hamuru
2 adet iri elma
1 çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta akı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Elma rendelenir. Üzerine şeker, tarçın ve üzüm eklenir. Suyunu çekene dek pişirilir. Soğuyunca yumurta akıyla karıştırılır. 3 milföy yan yana az bindirerek dizilir. 3 milföy yukarıdaki milföylere bindirerek dizilir. Birbirlerine yapışması için üzerinden merdaneyle geçilir. Hazırlanan elmalı iç hamurun yüzeyine yayılır ve rulo yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir. Üzerine sıcakken pudra şekeri serpilir. Soğuyunca 1 parmak eninde dilimlenir.

© lezzetler.com tarif no:19561 • adı:Kolay Milföylü Rulo • gönderen:gurur • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26