MILFÖY HAMURLU ELMA

MALZEMELER

8 adet elma
8 yemek kaşığı şeker
8 adet milföy hamuru

Şurup için:
2,5 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Elmalar yıkanır ve bütün kalacak şekilde kabukları soyulur. İçleri bir kabak oyacağı ile oyularak çekirdekleri çıkartılır. Elmalar altı düz bir tencereye konulur. Herbir elmanın içine 1 yemek kaşığı şeker ilave edilir. Yarım su bardağı su eklenerek hafifçe pişirilir. Daha sonra ateşten alınıp ılınmaya bırakılır. Diğer taraftan milföy hamurları hafifçe açılır, ortasına elma konur ve ağzı büzülerek kapatılır. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Servis tabağına alınır, arzuya göre üzerine tarçın serpilebilir. Ilık olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:2698 • adı:MILFÖY HAMURLU ELMA • gönderen:Güzellik • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:25