



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİLFÖYDE ELMA GÜZELİ

4 adet kare milföy
2 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
Pudra şekeri

Elmalar, soyulur ve rendelenir. Üzerine şeker ve tarçın konur, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Milföyler artı şeklinde kesilerek 4 parçaya ayrılır. Parmak uçlarıyla biraz genişletilir. Ortasına yeteri kadar iç konur, poğaçaya gibi katlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.