



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ELMA BOHÇASI (MİLFÖY)

4 adet iri elma
50 gr küp şeker (elmalar için)
300 gr böğürtlen
1 çay kaşığı tarçın
100 gr küp şeker (sos için)
1 çay kaşığı limon suyu
1 tutam tuz
500 gr milföy hamuru
1 adet yumurtanın beyazı
25 gr margarin

Elmanın içlerini alarak bir tencerenin içine, tarçın ve 50 gr şeker ile koyun. Elma suyunu dökün. Kaynama seviyesine getirin daha sonra ateşi düşürün ve 15 dakikalığına pişirin. Elmaları dikkatlice tencereden alın ve soğuk bir yüzeye bırakın. Soğuduğunda yüzeylerini soyun (kolayca soyulabilir ama bazılarını bıçakla soymak gerekebilir). Milföy hamurlarını 1/4 oranında incelikte açın ve 4 parçaya bölün (yaklaşık elmanın 3 katı büyüklüğünde). Fırını 200 C açın.

Yumurta beyazını ve 1 çay kaşığı soğuk suyu bir tabağa koyun ve karıştırın.

Her bir elmayı hamurların üzerine, ortasına oturacak şekilde koyun ve ortasına 10 adet böğürtlen koyun ya da ne kadar alıyorsa. Hamurların 3 cm kenarlarına hazırladığımız yumurta karışımını koyun. 1'er kaşık margarin koyun. Hamurun kenarlarından tutarak bohça şekli verin. Yağlanmaz kâğıdı olan bir fırın tepsinin üstüne dizin ve onları 25 dakikalığına fırına atın.

Yaptıklarımız pişerken böğürtlen sosunu yapmaya başlayalım. Kalan Böğürtlenleri tencereye 100 gr şekerle birlikte koyun. Orta ateşle pişirmeye başlayın. Kaynama seviyesine getirin ve sonra kapatın. Böğürtlen karışımını robota atın. Limonata suyunu koyun ve bir tutam tuzu da. 1 dakika robotta kaldıktan sonra sosumuzu dikkatlice başka bir yere koyun. Fırına attıklarımız piştiğinde fırından çıkarın ve böğürtlen sosumuzla servis edin.

