



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ELMA GÜLÜ

2 adet elma  
4 adet kare milföy hamuru  
4 çorba kaşığı marmelat  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı şeker  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Elmaların çekirdek yatakları oarak çıkarılır. Kabuklu olarak ikiye kesilir ve ince ince doğranır. Şeker, limon ve su kaynatılır, elma dilimleri atılır, az yumuşayana kadar pişirilir. Milföy hamurları merdaneyle inceltir. Yüzeyine 1 çorba kaşığı marmelat sürülür. Elma dilimleri bindirerek milföy hamurunun üzerine dizilir. Sonra milföy hamuru alttan katlanır ve rulo yapılır. Muffin kalıbına konur. Bu şekilde 4 adet elma gülü hazırlanır. 190 derece fırında 10 dakika pişirilir. Servis sırasında üzerine pudra şekeri serpilir.