



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA GÜLLERİ

2 yemek kaşığı su
Yarım limonun suyu
2 adet kırmızı elma
1 adet milföy hamuru
3 yemek kaşığı kayısı reçeli
Pudra şekeri

Bir sos tenceresinde su ve limon suyunu karıştırın. Kabuklarını soymadan ince dilimlediğiniz elmaları limonlu su karışımına ekleyin. 3-4 dakika, elmalar hafif yumuşayınca kadar pişirin.

Milföy hamurunu bir merdane yardımıyla ince açıp 6 şerit kesin.

Kayısı reçelini küçük bir sos tenceresine alın. Üzerine üç yemek kaşığı su ekleyip ısıtın.

Milföy hamuru şeritlerini yağlı kağıt serili bir zemine alın ve ısıttığınız kayısı reçelini fırça yardımıyla sürün. Uç kısmına süzdüğünüz elmaları üst üste gelecek şekilde yerleştirin tarçın serpin ve elmaların yarısını hamurun kalan kısmıyla kapatıp gül şekli verecek şekilde rulo sarın. Tüm malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Elde ettiğiniz elma güllerini muffin kalıplarına yerleştirin ve önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip ılık servis yapın.

