



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA RÜYASI

Malzemeler

5 Küçük Elma
2 Çorba Kaşığı Tozşeker
1 Çorba Kaşığı Çekilmiş Ceviz
5 Milföy Hamuru
1 Yumurta Sarısı
2 Çorba Kaşığı pudra Şekeri
Karanfiltozu, Tarçın, Zencefil

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede elmaların üzerine tozşeker serpiştirin ve 5 dakika pişirin. Ceviz, tarçın, zencefil ve karanfili karıştırın. Elmalar soğuyunca cevizi de ilave edin. Milföy hamurlarının verev olacak şekilde kesin ve elmalı karıımı üzerlerine koyup kapatın. Kızgın fırında pişirin. Soğuyunca tarçın ve pudra şekeri serpererek servis yapın.
