



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA VE CEVİZLİ MİLFÖY PASTASI

1/2 paket milföy hamuru
50 gr. kumkuat (veya mandalina)
200 gr. badem ezmesi
3 yemek kaşığı taze krema
40 gr. şeker
2-3 adet elma
2 yemek kaşığı ceviz

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın. Kumkuatları 1 dakika kaynatıp soğumaya bırakın ve dilimlere kesin. Badem ezmesini taze krema ve şeker ile karıştırıp hamurun üzerine yayın. Elmayı çok ince dilimlere kesip badem ezmesinin üstüne bastırarak yerleştirin. Kumkuatları da elmaların üzerine yerleştirin. iri kıyılmış cevizleri serpiştirip yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin ve önceden 225°C'de ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin. Milföy pastasını dilimlere kesip servis yapın.