



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMADAN KANEPE

1 paket milföy hamuru
3 adet orta boy elma
1 su bardağı şeker
40 gram sana kase
Yarım su bardağı ceviz
Yarım paket krem şanti
Yarım çay bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı Frambuaz
1 su bardağı Hindistancevizi

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarını merdane yardımı ile inceltin.
Isıya dayanıklı kaselerin dış kısımları sana yağı ile yağlayın.
Milföy hamurlarını kaselerin dış kısımlarına sarın ve fazla kalan kısımları kesin.
Kızarana kadar fırında pişirin ve soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra kalıplardan çıkarın.
Elmaları rendeleyin tereyağı ve şeker ile birlikte ocağa alın.
Elmalar suyunu bırakınca cevizleri ekleyin.
Suyunu çekmeye başlayana kadar pişirin .
Ocaktan aldığınız elmaları soğumaya bırakın.
Soğuyan elmaları milföy kaseleri içine doldurun.
Krem şantiyi süt ile çırpın ve sıkma torbası yardımı ile elmaların üzerine sıkın.
Frambuaz ile süsleyin ve bir müddet buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.