



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ÇITIR BÖREK

15 adet kare milföy hamuru

4 adet sert elma

1 çay bardağı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 adet yumurta

Üzeri için:

Pudra şekeri

Elmalar rendelenir, şeker yumurta akı ve tarçınla karıştırılır. Her milföy ortadan ikiye kesilir. Kenarına yeteri kadar iç konur ve minik rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.