



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇÖREK (MİLFÖY)

www.miele.com.tr

8 ad. Milföy hamuru (yaklaşık 300 gr., dondurulmuş)

1/2 ekşi Elma, küçük küplere doğranmış

30 gr. Acı Badem, küçük küplere bölünmüş

30 gr. Fındık, iri çekilmiş

30 gr. Kuru Üzüm, suda yumuşatılmış

2 yemek kaşığı Şeker-Tarçın-Karışımı

Üstüne sürmek için:

1 Yumurta akı

1 Yumurta sarısı

1 yemek kaşığı Süt

Milföy hamurunu ambalajında yazıldığı gibi çözölmeye bırakın ve daha sonra 8 kare olarak (yaklaşık 15 x 15 cm) açın.

Elma- ve acı badem parçalarını açtığınız kare milföy hamurların üzerine dağıtın, fındık ve süzölmüş kuru

üzümleri de bunların üzerine koyun. Şeker-tarçın-karışımını hepsinin üzerine serpin.

Her kare şeklindeki hamurun köşelerine yumurta akını sürün ve dört köşesini de ortada birleştirin. Kenarları da birbirinin üzerine bastırarak kapatın.

Elmalı kare hamurları suyla çalkalanmış cam kaseye yerleştirin. Yumurta sarısını sütle çırpın, hamurların üzerine sürün ve altın sarısı renginde fırında pişirin.