



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI FINDIKLI KANEPE

6 adet milföy hamuru
2 adet orta boy elma
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kırık fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı pudra şekeri

İşe elmaları soymakla başlayalım. Soyduğumuz elmaları rendenin ince kısmıyla rendeleyelim. Rendelediğimiz elmaları bir tavanın içine alalım ve kavurmaya başlayalım. İçine toz şekeri ve tarçını ilave edip elmalar suyunu çekince acağın altını kapatalım ve soğumaya bırakalım. Milföylerimizi tezgahın üzerine alalım ve ortadan ikiye keselim. Milföylerin dar olan kısmına elmalı harçtan koyup rulo yapalım. Kat kısmı alta gelecek şekilde yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıttığımız 180 C fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirelim. Fırından çıkan elmalı rulolarımızın üzerine pudra şekeri serpelim ve servise sunalım.