



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GÜL TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 kare yaprak milföy
2 adet sert elma
1 adet limon suyu
4 çorba kaşığı marmelat
Biraz su
Pudra şekeri

Elmayı yıkayıp çekirdek kısmını temizledikten sonra mümkün olduğunca ince ince dilimleyin. Limonu sıkın, suyun içine elmaları atın. Kırmadan karıştırın. Elmaları 4 dakika limon suyunda beklettikten sonra iyice süzün. Dörtlü olarak milföy hamurunu uzunlamasına un yardımı ile açın. 3'e ayırın. Marmeladı sulandırın, uzun milföylere fırça yardımı ile sürün. Elmaların bir kısmı üst üste gelecek şekilde hamura uzunlamasına ve hamurun yarısına dizin. Diğer yarısını üzerine kapatın. Elmaların yarısından fazlası dışarıda kalacak. Sonra uç kısmından başlayarak yuvarlayın. Muffin kalıbının içine oturtun. Hepsini bu şekilde bitirdikten sonra önceden ısıttığınız fırının birinci rafında yaklaşık 40 dakika pişirin.

