



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KITIR MİLFÖY

- 1 paket milföy
- 100 gram kuru kayısı
- 3 tane golden elma
- 1 çay bardağı dövülmüş fındık
- 100 gram margarin
- 1 tane yumurta
- 1 bardak şeker

Elmaları yıkayıp kabuğunu soyun. Sebze soyucuyla elmaların çekirdeklerini çıkartıp her birinin ortasını oyun. Çekirdeklerini çıkartıp ortasını oyduğunuz elmaları ısıya dayanıklı fırın kabına dizip boşluklarının 3/4'ünü tozşekerle doldurun. Küp kesilmiş kuru kayısıları margarinle yağlayıp elmaların yanlarına yerleştirin 30 dakika pişirin.

Rulo milföy hamuruna dikdörtgen (35x27 cm) şekli vererek merdaneyle iyice inceltin. Üzerine fırçayla su sürüp tozşeker serpin. Kesici çemberle 12 adet 8,5 cm'lik yuvarlaklar çıkartın. Hazırladığınız 12 adet yuvarlak hamuru yağlı pişirme kağıdına dizin. Yuvarlak şekil verdiğiniz milföy hamurlarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

Elmalar iyice pişince fırından çıkartın. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra elmaları ikiye kesin. Elmalarla pişirdiğiniz kayısıyı ve harcını blenderde çekip sosu hazırlayın. Sos fazla yoğunsa birkaç damla suyla sosun kıvamını ayarlayın.

6 adet yuvarlak milföyün üzerine ikiye bölünmüş elmaları yerleştirip kalan milföyleri elmalı milföylerin üzerine ekleyin ve hazırladığınız kayısı sosuyla servis yapın.

