



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MİLFÖY KURABIYESİ

1 paket milföy hamuru  
2 tane elma  
1 çay bardağı toz şeker  
Yarım çay kaşığı tarçın  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz  
1 tane yumurta sarısı  
Pudra şekeri

Elmayı soyup rendeleyelim. Şekerle suyunu salıp çekene kadar pişirelim. Tarçın ve ceviz ekleyip soğumasını bekleyelim. Yumuşayan milföy hamurunun ortasına biraz pişmiş elma koyup bohça gibi katlayıp tepsiye ters çevirip dizelim. Bütün hamurları hazırlayınca bıçakla üstünü şeritler halinde kesip yumurta sarısı sürelim. Isıtılmış 190 derece fırında pişirelim.

