



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİLFÖY PASTA (FRANSA)

MALZEMELER

250 gr Milföy Hamuru
1 Çorba Kasığı Limon Suyu
60 gr Bademzmesi, Seker
5 Çorba Kasığı Kiyilmiş Ceviz İçi
4 Elma
1/2 Su Bardağı Süt Kreması
50 gr Bal
3 Yumurta Sarısı
2 Çorba Kasığı Kayısı Reçeli

YAPILIŞI

Dondurulmuş milföy hamuru kullanıyorsanız açılmasını bekleyin. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Elmaların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Üzerine limon suyu gezdirin. Bademzmesi ve ceviz içini karıştırıp yogurun. Milföy hamurlarını üstüste yerleştirip 3 mm inceliğinde açın. Hamurdan 14 cm çapında yuvarlak 4 parça çıkarın. Hamurları fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine bademzmeli karışımından sürün. Elma dilimlerini bademzmesinin üzerine yerleştirip tarçın ve seker serpin. Fırında 15 dakika kadar pisirin. Bir kasede süt kreması, bal, yumurta sarısı, tarçını benmari usulü karıştırın. Kaseyi soğuk su ile dolu bir baska kaba alıp soğuyuncaya kadar karıstırmaya devam edin. Elmali pastaların üzerine kayısı reçeli sürün. Elmali pastaları tarçınli krema esliginde servis yapın.

[ML® Milföy Pastası için tıklayın](#)