



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI MİLFÖY PASTASI

5 adet milföy hamuru,  
1 adet elma,  
1 su bardağı ceviz içi,  
2 çorba kaşığı pudra şekeri,  
1 tatlı kaşığı tarçın.

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı,  
pudra şekeri

Milföyleri dolaptan alıp hafifçe çözülmesini bekleyin. Bu arada harcını hazırlayın. Bunun için elmayı rendeleyin.

Dövülmüş ceviz içi, pudra şekeri ve tarçını ilave edin. İyice karıştırın.

Milföyleri elinizle biraz genişletin. Ortasına elmalı harçtan bir miktar koyun.

İkiye katlayıp elinizle hamurun kenarlarını büzün. Dilerseniz çatalla süsleyin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Fırından aldıktan sonra pudra şekerini bulayın.