



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MİLFÖY

2 küçük elma  
2 çorba kaşığı süt  
1 çorba kaşığı kuru üzüm  
2 parça milföy hamuru (10x10 cm)  
15 cm çapında pizza kalıbı

Airfryer'i önceden 180 °C'ye ısıtın.

Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Elmaların ortasını kepçe ile oyarak genişletin.

Elmaları milföy hamurunun üzerlerine koyun ve içlerini kurum üzüm ile doldurduktan sonra elmaları hamur ile kaplayın.

Hamurla kaplanmış doldurulmuş elmaları pizza kalıbının üzerine yerleştirin ve üzerlerine fırça ile biraz süt sürün.

Pizza kalıbını Airfryer'in sepetine koyup zamanlayıcıyı 20 dakikaya ayarlayın.

Hamurların üzeri altın sarısı olana kadar pişirin.

Piştikten sonra bir süre soğumaya bırakın.

Ilık olarak, dondurma veya lor peyniri ile servis edin.

Çeşit olarak: Elmaları kesilmiş kayısı, tarçın ve ½ çorba kaşığı kahverengi şeker ile Kurutulmuş yaban mersini, 1 çay kaşığı vanilya ve ½ çorba kaşığı şeker ile Kuru üzüm, ½ çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi ve ½ çorba kaşığı kahverengi şeker ile doldurabilirsiniz.

