



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY

- 1 adet kırmızı kabuklu elma
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 adet milföy
- 3 yemek kaşığı şeker
- 3 çay kaşığı oda sıcaklığında yağ

Milföyleri uzunlamasına inceltiyoruz. Yarım boy uzasın yeterli. Parmak kalınlığında kesiyoruz. Elmaları kabuklu şekilde önce dörde bölüp içini çıkardıktan sonra çok ince olmayacak şekilde dilimliyoruz. Kaynar suyun içinde haşlıyoruz 6-7 dakika. Esnek duruma geldiğinde ocağın altını kapatıp süzün. Milföylerin üzerine tereyağını sürüp üstüne şeker ve tarçın serpiyoruz. Önce elmayı içine büküyoruz sonra milföyleri sarıyoruz. Gül şekli veriyoruz. Üstüne hafif şeker serpip önceden ısınmış 180 derece fırında milföyler kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Üstüne şeker serpmeyip servis sırasında pudra şeker de serpebilirsiniz.