



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MİLFÖY

Yeşil elma 1 adet  
Milföy 500g 1 adet  
Tarçın 1 tatlı kaşığı  
Toz şeker 4 yemek kaşığı (yarısı içine yarısı üzerine)  
Dövülmüş ceviz 4 yemek kaşığı  
Yumurta sarısı 1 adet

Elmayı dilimleyerek sekize bölün.  
Hamuru açarak inceltin, üçgen şeklinde her kareden 3 tane parça çıkacak şekilde kesin.  
Şeker, tarçın ve cevizi bir kaptaki karıştırın.  
Hamura bir dilim yeşil elma koyun. Üzerine şekerli karışımdan koyup rulo yapın.  
Hamurları pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.  
Üzerine yumurta sarısı sürün ve toz şekeri serpin.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 20 dakika pişirin.

