ELMALI MİLFÖY

Malzeme
- 2 adet elma
- 2 yemek kaşığı Sana
- Yarım çay bardağı portakal suyu
- 1 yemek kaşığı bal
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet rulo milföy
- Süslemek İçin:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
Elmaların kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.
Yayvan bir tencerede Sana'yı kızdırıp, elmaları, renkleri dönene kadar kavurunuz..
Daha sonra içine, balı, portakal suyunu, kuru üzümü, cevizi, şekeri ilave edip, elmalar ağdalaşana kadar sote ediniz..
Elmalı harç piştikten sonra ayrı bir tabağa alıp, soğutunuz..
Rulo milföyü, bütün olarak tezgâha serdikten sonra uzun kenarından 1 cm. pay bırakıp bıçak ile yine 1 cm. aralığında kısa şeritler halinde kesiniz..
Elmalı cevizli harcı hamurun diğer tarafına gelecek şekilde yerleştirip, üzerine şeritler halinde kestiğiniz diğer kenarı kapatıp, kenarlarını iyice sıkıştırınız..
Böylelikle hamurun üzerindeki kesiklerden elmalı harç gözükecektir..
Aynı işlemi kalan 2. Rulo milföy içinde uygulayıp, elmalı milföyleri, yağlanmamış tepsiye diziniz.
(Milföy hamuru yağlı olduğu için:)Yumurtayı bir kâsede çırpıp, bir fırça yardımı ile elmalı milföylerin üzerine sürünüz..
En son olarak üzerlerine tarçın ve esmer şeker serpip, daha önceden 200derecede ısıttığınız fırında 20?25 dakika pişirip, tepside ılıttıktan sonra servis tabağına alınız..
Üzerine pudra şekeri serpip servis ediniz.

ML® Elmalı Bohça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29101 • adı:Elmalı Milföy • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:20