



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY TATLISI

- 6 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 4 adet elma
- 1 paket milföy hamuru
- 1 tatlı kaşığı tarçın özü
- 1 avuç badem içi
- 1 paket çırpılmış soğumuş krem şanti
- 1 avuç bütün fıstık

Milföylerin bir tanesini yağlı kağıda koyun. Diğer milföyün ortasından bir kare parça çıkarın. Pencere gibi olanı yağlı kağıdın üstüne koyduğunuz milföyün üstüne koyup yapıştırın. Ortasında bir boşluk olacak. Çıkardığınız kare milföyü de yağlı kağıdın üstüne koyun. Elmaları dilim şeklinde dilimleyin. Bir tavada margarinde biraz pudra şekeri serpererek pişirin Üstüne tarçın özünü ilave edin. Dövmüş bademleri ekleyip karıştırın. Hamurun içi boş karesine elmalardan bir miktar koyun. Badem parçalarından üstüne serpin. Kare milföy parçası kapağımız olacak onun üstüne de fıstıkları batırın. Tüm milföylere aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında milföyler pembeleşene kadar pişirin. Fırın tepsisinden alınan milföy dilimlerin soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra elmaların üstüne bir yemek kaşığı krem şanti koyarak kapağını örtüp servis yapın.

