



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY TATLISI

- 1 adet rulo katlı milföy hamur
- 2 adet yumurta
- Harcı için:
 - 4 adet elma
 - 1 çay kaşığı tarçın
 - Çekilmiş ceviz toz şeker
 - 2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
 - 1 yemek kaşığı margarin

Elmanın kabuklarını soyup rendeleyin.

Yağı kızdırdıktan sonra elma rendesini ve şekerini 4 dakika ocakta çevirin.

Soğumaya bırakıp, tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın.

Rulo katlı hamuru ikiye bölün. Parçalardan birini merdane yardımıyla un serpererek yarı inceliğine gelecek kadar açın.

Hamurun sizin tarafınızı yumurtalayın.

Elma harcını hamurun kenarından 2 cm boşluk bırakarak uzunlamasına çizgi olarak koyun, hamuru rulo sarın üzerine yumurta sarısı sürün ve buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Yada resimdeki gibi de şekil verebilirsiniz.

1 cm kalınlığında dilimleyin ve 220 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

