



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLYÖF

- 4 adet milyöf hamuru
- 4 adet elma
- 25 gr ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı vişne suyu
- 25 gr pudra şekeri
- 4 adet vişne

Elmaların kabuklarını soyup, kabak oyacağı ile ortasındaki çekirdekli kısmı çıkarın. Ceviz, tarçın ve tozşekerini karıştırıp, elde ettiğiniz harcı elmaların içine doldurun. Milföy hamurlarını elinizle hafifçe açıp, yağ sürüp her bir milföy hamurunun ortasına elmayı bütün halde koyun. Bohça biçiminde katlayın. Pişerken açılmasın diye ortasına kürdan batırın. 170 derece fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerlerini vişne suyu ile ıslatın. Pudraşekerini serpip, servis yapın.

