



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY TATLISI

2 adet büyük milföy hamuru

1 kg elma

1,5 su bardağı toz şeker

150 gram tereyağı

100 gram kuru üzüm

100 gram galeta unu

tarçın

Üzerine:

Pudra şekeri

Milföy hamurunu yayın. Rendelenmiş elmayı, şekeri, tarçını ve üzümü karıştırın. Kısık ateşte pişirin. Geniş milföy hamurunun üzerine galeta unu serpin. Hazırladığınız içi yayın.

Yuvarlayarak, rulo şekli verin. İkinci yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.

Üzerine tereyağı sürün.

önceden ısıtılmış orta ısı fırında pişirin. İlininca pudra şekeri serpin.