



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ELMALI MİLFÖY

125 gr. margarin
2,5 su bardağı un
1/4 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu
İçi için:
3-4 elma
1 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı elma reçeli
Üstü için:
1 yumurta sarısı

Malzemesinden milföy hamurunu hazırlayınız. Elmaları yıkayıp dörde bölünüz. Çekirdek yatağını çıkartıp kabuğunu soyunuz. 1/2 cm. kalınlığında enine dilimleyiniz. Üzerine tarçın ve reçel koyup karıştırınız. Hamuru 4-5 mm kalınlığında kare şeklinde açıp 16 eşit parçaya ayırınız. Merdane ile her parçanın kenarlarını hafif incelterek daire şekline getiriniz. Ortasına 1 çorba kaşığı iç koyup kenarlarını ortaya doğru pililer yaparak kıvrınız. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında açık pembe renkte pişiriniz.

[ML® Elmalı Bohça için tıklayın](#)

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)
