



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖY TATLISI

Elif Korkmazel

- 5 adet milföy hamuru
- 1 adet elma
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Milföylerin hafifçe çözülmesini bekleyin. Harcı için rendelenmiş elmayı, dövülmüş ceviz içini, pudra şekerini ve tarçını karıştırın. Milföyleri elinizle biraz genişletin. Ortasına elmalı harçtan bir miktar koyun, ikiye katlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından aldıktan sonra pudra şekerine bulayın.