



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİLFÖY

6 adet milföy hamuru
3 adet elma
Tarçın
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
3 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı şeker

Elmaların kabuklarını soyup dilimleyin. Bir tavanın içine elmaları, 1 çay bardağı suyu, 2 çorba kaşığı şekeri ve tereyağını ekleyip birlikte 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kıyılmış cevizin içine tarçın ekleyip karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşamış olan milföy hamurunun içine elmalı harçtan koyup kenarlarını zarf gibi kapatın ama çok bastırmayın. Fırın tepsisine sırayla dizin ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çıkınca üzerine pudra şekerini serpip ılık olarak servis yapın.