



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİLFÖY

- 9-10 tane milfoyl hamuru
- 3 tane elma
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı
- 1 Fındık
- 1 pudra şekeri

İlk olarak bir tavaya soyup rendelediğimiz elmayı koyup üzerine tozşeker dokup elmalar biraz suyunu çekene kadar kavuruyoruz, sonrasında içine tarçın ve ceviz katıp iyice suyunu çekince soğutmaya bırakıyoruz. milfoyl hamurunun her karesini biraz alttan biraz üstten az az kesiyoruz, köşeler üçgen kesilecek ortadan 1 cm den fazla kalacak şekilde üzerine biraz elmalı harçtan koyup kestığımız köşelerin karşılıklı iki tarafını birbirine yapıştırıp, diğer karşılıklı köşelerinin üzerine yapıştırıyoruz üzerine bir fındık koyup, yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş tepsiye hepsini dizip üzerine yumurta sarısı sürüyoruz önceden ısıtılmış orta ayarda fırında milfoylerin altı üstü kızarana kadar pişirip, fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakıyoruz en son üzerine pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.