ELMALI MİLFÖY

4 adet Elma
4 yemek kaşığı Margarin
1 çay bardağı Portakal suyu
2 yemek kaşığı Bal
1 su bardağI Şeker
1 su bardağı Kuru üzüm
2 su bardağı Çekilmiş ceviz
3 yemek kaşığı Esmer şeker
2 adet Yumurta
2 tatlı kaşığı Tarçın
4 adet Rulo milföy
Yeteri kadar Pudra şekeri

Elmaların kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp, elmaları, renkleri dönene kadar kavurun.
Daha sonra içine, balı, portakal suyunu, kuru üzümü, cevizi, şekeri ilave edip, elmalar ağdalaşana kadar sote edin.
Elmalı harç piştikten sonra ayrı bir tabağa alıp soğutun.
Rulo milföyü, bütün olarak tezgaha serdikten sonra uzun kenarından 1 cm. pay bırakıp bıçak ile yine 1 cm. aralığında kısa şeritler halinde kesin.
Elmalı cevizli harcı hamurun diğer tarafına gelecek şekilde yerleştirip, üzerine şeritler halinde kestiğiniz diğer kenarı kapatıp, kenarlarını iyice sıkıştırın. Böylelikle hamurun üzerindeki kesiklerden elmalı harç gözükecektir.
Aynı işlemi kalan 3 rulo milföy içinde uygulayıp, elmalı milföyleri, yağlanmamış tepsiye dizin.
Milföy hamuru yağlı olduğu için, yumurtayı bir kasede çırpıp, bir fırça yardımı ile elmalı milföylerin üzerine sürün.
En son olarak üzerlerine tarçın ve esmer şeker serpip, daha önceden 180°C'de ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirip, tepside ılıttıktan sonra servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:90426 • adı:Elmalı Milföy • gönderen:murat...murat...murat... • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:13