



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI MİLFÖYLER

4 adet hazır milföy hamuru  
1-2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri  
2 adet elma

Elmaların kabuğunu soyup ince ince dilimleyin. Tencereye aktarın, üzerini geçecek kadar su ilave edip 10 dakika haşlayın. Daha sonra süzgecin üzerine alarak iyice süzülmesini sağlayın.

Milföy hamurları oda ısısında yumuşayınca tezgahın üzerine alın. Her kare milföy hamuru çapraz olacak şekilde ikiye kesin.

Haşladığınız elma dilimlerini milföy hamurlarının üzerine yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp küçük kek kalıplarının içine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin.

Fırından alın, henüz sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpin. Ilık ılık servis yapın.

