



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLYÖF

4 adet mily f hamuru
4 adet elma
25 gr ceviz
1  ay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
1  ay bardağı vişne suyu
25 gr pudra řekeri
4 adet viřne

Elmaların kabuklarını soyup, kabak oyacağı ile ortasındaki çekirdekli kısmı çıkarın. Ceviz, tarçın ve toz şekeri karıştırıp, elde ettiğiniz harcı elmaların içine doldurun. Milföy hamurlarını elinizle hafifçe açıp, yağ sürüp her bir milföy hamurunun ortasına elmayı bütün halde koyun. Bohça biçiminde katlayın. Piřirken a ılmasın diye ortasına k rdan batırın. 170 derece fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerlerini vişne suyu ile ıslatın. Pudra şekeri serpip, servis yapın.

