



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİNİ MİLFÖYLER

MALZEMELER (30 adet):

1 adet rulo katlı hamur

2 adet yumurta

harcı için:

4 adet elma

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz

4 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Elmanın kabuklarını soyup rendeleyin. Tereyağını kızdırdıktan sonra elma rendesini ve şekerini 4 dakika ocakta çevirin. Soğumaya bırakıp, tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın. Rulo katlı hamuru ikiye bölün. Parçalardan birini merdane yardımıyla un serpererek yarı inceliğine gelecek kadar açın. Hamurun sizin tarafınızı yumurtalayın. Elma harcını hamurun kenarından 2 cm boşluk bırakarak uzunlamasına çizgi olarak koyun, hamuru rulo sarın üzerine yumurta sarısı sürün ve buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında dilimleyin ve 220 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.