



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİNİ PAYLAR

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 2 Adet elma
- 1 Çay Bardağı ceviz
- 2 Paket vanilya
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 6 Adet milföy hamuru

Elmaları rendeleyip sana klasik kase ve şeker ile yumuşayınca kadar pişirin. Tarçın, ceviz ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını derin dondurucudan çıkartıp 15 dakika oda ısısında bekletin. Elmalı harcı içlerine paylaşırıp rulo şeklinde kapatın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine bıçakla derin çizikler oluşturun ve 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şeker serpip servis yapın.