



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI MİSKET BÖREK

10 adet kare milföy hamuru  
2 adet elma  
1 avuç ceviz  
4 adet pötibör bisküvi  
1 çorba kaşığı şeker  
Tarçın  
1 adet yumurta beyazı  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı

Elmalar soyulur ve rendelenir, bir kaba aktarılır, şeker ve tarçın katılır, orta ateşte elmalar yumuşayana kadar kavrulur. Ateşten almadan iri çekilmiş ceviz ve ufalanmış bisküvi katılır. Soğuyunca yumurta beyazı ilave edilir. 20 parçaya ayrılır ve her biri elle yuvarlanır. 5 adet milföy hamuru tezgaha konur. Her karenin dört kenarına elma topları konur. Üzerlerine milföy hamurları kapatılır. Topların şekilleri bozulmayacak şekilde bastırılır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve ruletle artı şeklinde kesilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.