



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÖRGÜ MİLFÖY

<https://yemek.name>

6 adet kare milföy (sayı elma ile orantılı olarak arttırılabilir)

2 adet orta boy elma

Tarçın

1/2 su bardağı toz şeker

Süslemesi için:

Pudra şekeri

Elmaların kabuklarını soymadan rendeleyin ve tavaya alın, şekeri ve tarçını ilave ederek suyunu çekene kadar soteleyin, soğuması için ocaktan alın.

Çözülen milföylerin sağ ve sol tarafına dörder adet çizik atın. Soğuyan harcı milföyün ortasına gelecek şekilde yayın.

Sonrasında saç örgü yapar gibi sağlı sollu milföy parçalarını birbirinin üzerine hafifçe gelecek şekilde kapatın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizerek önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Pudra şekeri serperek servis edin.

