



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI STRUDEL (MİLFÖY)

1 adet milföy hamuru
1 adet elma
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı şeker
1 adet yumurta
Servis için:
Pudra şekeri
İsteğe göre dondurma

Elma, kuru üzüm, tarçın, tereyağı ve şekeri birlikte tencerede hafif katılaşmaya kadar pişirin. Malzemeleri ocaktan aldıktan sonra soğuyuncaya kadar bekletin ve milföy hamuruna rulo şeklinde sarın. Yumurta sarısını üzerine sürün ve 170 derece fırında 20 dakika süreyle pişirin. Çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri dökerek servis edin.

