



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİLFÖT TARTI

<https://www.rational-online.com>

4 elma
50 g tereyağı
100 g şeker
Biraz çekilmiş tarçın
Milföy hamuru
1 yumurta sarısı

Elmaları soyup ince ince dilimleyin. Kızartma ve fırınlama tavaşını tereyağıyla yağlayın ve bol bol tarçınlı şeker serpin. Elma dilimlerini merkezden dışarı doğru daireler oluşturacak şekilde kızartma ve fırınlama tavaşına yerleştirin, milföy hamurunu üzerlerine kapatın ve isterseniz yumurta sarısı sürün.

Ardından altın sarısı renge gelinceye kadar fırınlayın ve servis için, karamelize olmuş elmalar üstte kalacak şekilde ters çevirip tabağa çıkarın.

Pişen elmalı tartın ideal servisi ılıkken, örneğin vanilyalı dondurmayla yapılır.

