



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ÜZÜMLÜ MİLFÖY

- 1 Avuç Ceviz
- 2 Adet Elma
- 1 Avuç Fındık
- 3 Adet Kuru İncir
- 1 Su bardağı Kuru Üzüm
- 8 Adet Milföy Hamuru
- 1 Tatlı kaşığı Tarçın
- 1 Çay bardağı Toz Şeker
- 1 Adet Yumurta
- Üzeri İçin:  
Pudra Şekeri

Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğruyoruz. Aynı şekilde incirleri de kestikten sonra bir tavaya alıp üzümü ve şekeri de ilave edip pişirmeye başlıyoruz. Üzerine cevizi, fıncığı, tarçını ekleyip, bir iki defa çevirip ocaktan alıyoruz. İç harcımız soğurken milföy hamurlarının dört tanesini kenarlarını üst üste getirip bastırdıktan sonra bir fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Hamurların tüm kenarlarına yumurta sarısı sürüyoruz. Parmak kalınlığında milföy hamurundan şeritler kesip, yumurtalı kısımların üstüne koyup elimizle bastırarak bir çerçeve oluşturuyoruz. Oluşan havuza pişirip soğuttuğumuz elmalı harcı boşaltıyoruz. Üzeri bombeli olacak şekilde kaşıkla düzeltiyoruz. Kalan milföylerden şeritler kesip elimizle sündürerek fotoğraftaki gibi çapraz şekilde harcımızın üzerini kapatıyoruz. Şeritlerin bitim yerlerini elimizle bastırarak pişince açılmasını önliyoruz. Hamurların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi olana kadar kızartıyoruz. Fırından çıkardıktan sonra tepsisinde soğumaya bırakıyoruz. İki tane spatulayla tutup servis edeceğimiz tabağa alıyoruz. Üzerine pudra şekeri eledikten sonra dilim dilim keserek ikram ediyoruz.

