



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA ELMA (MİLFÖY)

4 adet elma
4 adet milföy hamuru
4 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Elmalar soyulur, içi oyulur. Tavuk pişirme poşetine yerleştirilir. Üzerine toz şeker serpilir. Poşetin ağzı sıkıca kapatılır. 200 derece fırında 20 dakika pişirilir. Milföy hamurları merdaneyle büyütülür. Ortasına elma konur, bohça gibi kapatılır. Fırın kabına dizilir. Tekrar 200 derece fırına verilir. Hamur pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca pudra şekeri serpilir.
