



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY ELMALI MİLFÖY

- 4 kare milföy hamuru
- 2 elma
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 çay kaşığı tarçın
- 4 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı çörekotu

Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayın. Sıvıyağı tükük bir tavada kızdırıp elmaları kızartın. Tarçın ve kuru üzümleri ekleyip harmanlayın.

Milföy hamurlarını düz zemine serin. Elmalı karışımı hamurların üzerine paylaşın. Herbirini bohça şeklinde kapatın. Birleşme noktaları alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 210 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Elmalı Bohça için tıklayın](#)

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)

---