



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI MİLFÖY TATLISI

4 kişilik
5 adet milföy hamuru
1 adet elma
1 su bardağı ceviz içi
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine:
1 yumurtanın sarısı
Pudra şekeri

Milföyleri dolaptan alıp hafifçe çözülmesini bekleyin. Bu arada harcını hazırlayın. Elmayı rendeleyin. Dövmüş ceviz içini, pudra şekeri ve tarçını ilave edin. iyice karıştırın. Milföyleri elinizle biraz genişletin. Ortasına elmalı harçtan bir miktar koyun. İkiye katlayıp elinizle hamurun kenarlarını büzün. Dilerseniz çatalla süsleyin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından aldıktan sonra pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)