



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI STRUDEL (MİLFÖY)

4 adet milföy
3 adet elma
3 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta sarısı
Servis için:
Pudra şekeri
İsteğe göre dondurma

Yıkayıp kabukları ayıklanmış ve rendelenmiş elmaları tarçın, zeytinyağı ve şekerle birlikte tencerede rengi koyulaşıp, katılaşıncaya kadar pişirin. Malzemeleri ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kare şeklindeki milföy yapraklarını yağlı kağıt serilmiş bir tepsi üstüne yayın. Bir köşesinden elmalı karışımı bolca ekleyin, aynı köşeden rulo şeklinde sarın. Çırpılmış yumurta sarısını üzerine sürüp 170 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika üstü hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra tel bir süzgeçle üzerine pudra şekerini serpin. Arzuya göre 1 top dondurma ile birlikte servis edebilirsiniz.

