



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURU İLE TART TATİN

2 Adet Elma
1/2 Su Bardağı Şeker
1 Çay Kaşığı Tarçın
4 Adet Milföy Hamuru

Elmaları küçük küp şeklinde doğrayıp şeker ve tarçınla karamelize edelim. Küçük çember ya da kalıplara elmaları yerleştirelim. Üzerlerini milföy hamuru ile kapatalım. (Ya da büyük tek kalıpta da yapabiliriz.) 180 derecede pişirelim.
