



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ ELMA

4 kişilik gerekli malzeme:

4 adet kare milföy

4 adet golden elma

1 su bardağı tozşeker

1 adet limon

3-4 diş karanfil

1 yumurta sarısı

Elmalardan ikisini soyup rendeleyin. Toz şeker, yarım limonsuyu ve karanfil ilave ederek marmelat kıvamına gelene kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Diğer 2 elmayı soyup ikiye kesin ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Her yarım elmayı ince ince dilimleyin. Elma dilimlerinin üzerine kararmamaları için limon suyu gezdirin.

Kare milföyleri şekilli yuvarlak kesme kalıbıyla veya bardak ağzıyla kesin. Tepsiyeye dizip önceden ısıtılmış ve 180 dereceye ayarlanmış fırına verin. Hamurlar kabarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Fırından alıp her bir milföyün üzerine önce hazırladığınız marmelattan sürüp sonra elma dilimlerini yerleştirin. Kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürüp fırının ızgara kısmını açarak üstlerinin kızarması için 5 dakika daha pişirin. İlininca servis tabağına alıp servis yapın.
