



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ TORBALAR

12 adet milföy hamuru
3 orta boy elma
2 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı şeker pudra
1 miktar alüminyum folyo
2 yemek kaşığı damla çikolata

Kare Milföy hamurunu elimizle yana doğru biraz genişletin. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve yarım bardak şekerle 10 dk. kadar pişirin. Piştikten sonra içine cevizle tarçını ekleyip karıştırın. Milföy hamurunun içine silme 1 yemek kaşığı elmalı karışımdan koyun ve torba şeklinde kapatın. Torbanın ağız kısmını alüminyum şeritlerle hafif sıkarak dolayın. Alüminyumun standart uzunluğu yeterli oluyor, 4 parmak genişliğinde alüminyumları katlayarak bir kurdela hazırlayabilirsiniz. Yemek esnasında alüminyumlar kolay ayrılıyor. Şekle getirdikten sonra üstlerine ıslak fırçayı sürüp biraz toz şeker serpin. Torbaları damla çikolatalarla süsleyebilirsiniz.

Fırın tabağını yağlayın fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin Önceden ısıtılmış 180 derecelik kadar pişirin. İsterseniz torbaların uçlarını piştikten sonra mutfak makasıyla biraz kesebilirsiniz, daha gerçekçi bir torba görüntüsü oluşur. Fırından çıktıktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpin.