



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUMYA ELMA TATLISI

4 adet elma
4 adet milföy hamuru
2 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı damla çikolata
1 adet yumurta sarısı

Elmalar soyulur, ortası bozmadan oyulur. Elmalar, şekere bulanır. Dikey olarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Milföy hamurları şerit şerit kesilir. Uc uca eklenir. Sonra bu hamur çevire çevire elmaya sarılır. Orta deliğine damla çikolata doldurulur. Son olarak sarılan hamurun üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.
