



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAPATYA MİLFÖY

8 adet kare milföy hamuru

2 adet elma

1 çay kaşığı tarçın

2 çorba kaşığı şeker

Üzeri için:

Pudra şekeri

Elmalar soyulur ve rendelenir, bir tencereye atılır. Şeker ve tarçın ilave edilir. Elma, suyunu çekene dek pişirilir. Çözülmüş milföy hamurlarına ortaya kadar gitmeden bıçakla kesikler atılır. Ortada ki boş kısımlara soğumuş iç konur. 4 köşeden ortaya doğru katlanır ve köşeleri mıncırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.
