



## TARTE TATİN

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

3 adet yeşil büyük elma  
2 çubuk tarçın  
1 su bardağı şeker  
4 tarçın  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
4 yaprak milföy hamuru  
1 yumurta sarısı  
Servis için dondurma

Elmaları soyun ve dilimleyin.  
Şekeri, tarçın ve karanfilleri tavaya alın ve elmalar ile beraber eriyip hafif karamelize olana kadar ocakta pişirin.  
Son olarak tereyağını ekleyin ve ocağı kapatın.  
Elmaları fırın kabına dizin ve üzerini kapatacak şekilde milföyleri yerleştirin.  
Milföylerin üzerine yumurta sarısını sürün ve 190 derece fırında milföy kabarıp kızarana dek tutun.  
Ters çevirip dondurma ile servis edin.

