

Elmalı Milfoylar Kurabiye

Malzemeler

4 adet yaprak milfoylar

3 adet iri elma

3 yemek k. toz seker

1 tatli k. tarcin

1 su b. iri kiyilmis ceviz

Uzeri icin;

Pudra sekeri

Yapilisi

Milfoylari oda sicakligina gelmesi icin buzluktan cikarin.

Elmalari soyup rendeleyin ve toz seker ile beraber yanmaz bir tavada saldiklari suyu cekene kadar pisirin.

Pismesine yakin cevizleri ekleyin.

Ocagin altini kapatip tarcini ekleyin ve guzelce karistirin.

Yaprak milfoylari merdane ile biraz inceltin.

Uzun kenarina hazirladiginiz ic harcinizi koyup rulo yapin.

3 parmak genisliginde verrev kesip yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

170 derecelik firinda uzerleri hafif kizarincaya kadar pisirin.

Pudra sekeri serpip servis yapin.