

Elmalı Börek

Malzemeler :

- 12 adet hazır milföy hamuru
- 2 adet iri sert elma
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri



Yapılışı

- ↳ Elma rendelenir, şeker, tarçın eklenir.
- ↳ Orta ateşte şeffaflaşana dek pişirilir ceviz katılır ateşten alınır.
- ↳ 2 aşağıya, 2 yukarıya 4 adet milföy hamuru ucuca bindirilir, üzerinden merdaneyle geçerek bütünleşmesi sağlanır.
- ↳ Uygun büyüklükte yağlanmış fırın kabına yerleştirilir.
- ↳ Üzerine elmalı için yarısı yayılır.
- ↳ Aynı şekilde 4 milföy hamuru ezilerek üzerine konur, kalan elmalı iç onun üzerine serilir.
- ↳ Son kata aynı şekilde 4 adet birleştirilmiş milföy hamuru serilir.
- ↳ Üzerine yumurta sürülür.
- ↳ Önceden 200 derece ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirilir.
- ↳ Fırından çıkınca pudra şekeri serilir.
- ↳ Kare kare kesilerek servis edilir.