



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KRUVASAN

500 gr. un
1,5 çay bardağı süt veya su
100 gr. tozşeker
100 gr. margarin veya tereyağı
Biraz pudraşeker
İçi için:
3 orba kaşığı marmelat
2 orba kaşığı ceviz içi
2 adet yumurta
15 gr. kuru maya

Yukarıdaki malzemelerle mayalı hamuru hazırlayınız.

Mayalanan hamurları kruvasan şeklinde kesiniz.

Üçgenin geniş kenarlarına cevizli iten koyup, sigara gibi gevşekçe sarıp, ay şekli veriniz.

Tekrar 10-15 dakika dinlendiriniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, orta ısıllı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Fırından çıkarınca üzerine bol pudraşeker serp, servis yapınız.