



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KRUVASAN

10 adet milföy hamuru
Aldığı kadar vişne reçeli
1 adet yumurta sarısı

Milföyleri unlu tezgaha merdane yardımıyla açın dikdörtgen şekil verdikten sonra iki üçgen elde edecek şekilde ikiye kesin. Üçgen hamur parçalarının üzerine vişne reçeli sürüp üçgenin ucundan içe doğru sarın. Kruvasanları Sıvı Sana ile yağladığımız tepsiye dizip, önceden 200 derecede ısıttığımız fırında 20-25 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin. Arzuya göre soğuduktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpebilir veya vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.