



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ KRUVASAN

Kruvasan hamuru için:

4,5 su bardağı un,
50 gram margarin,
yarım çorba kaşığı şeker,
2 çorba kaşığı kuru maya,
1 su bardağı süt,
2 çay kaşığı tuz,
1 yumurta,
1 yumurta sarısı.

Hamura sürmek için:

1 paket margarin.

Kruvasan harcı için:

Çeşnili krem peynir,
jambon,
kaşar peyniri,
salatalık dilimleri.

Sütü parmak dayanacak ısıda ısıtın. Şeker ve mayayı ilave edin. Unun ortasını açın. Mayalı sıvıyı dökün. Ön mayalanma için 10 dakika bekletin. 10 dakika sonra kruvasan hamuru için gerekli diğer malzemeleri ilave edin. Hamuru kabın kenarlarına yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerine kapak örterek sıcak ortamda hamuru iki misli kabarana dek mayalandırın.

Mayalanmanın sonuna doğru 1-2 kez daha yoğurun. Hamura parmak bastırın. Kısa sürede eski haline geliyorsa, mayalanmış demektir. Parmak izi kalıyorsa yeterince mayalanmamıştır. Hamuru tezgaha alın. 20 dakika bekletin. Ardından yarım cm. kayınlığında dik-dörtgen açın. Yüzeyine yumuşamış margarinin üçte birini sürün. Karşılıklı kenarlarını bohça gibi katlayın. (Kat yerine de yağ sürerek) Buzdolabının bir tarafında 10 dakika bekletin.

Hamuru yeniden açıp, yağlayıp, katlayın. Tekrar dolapta dinlendirin. Bu işlemi 3 kez yaparak yağı bitirin. İşlemin sonunda 20 dakika dolapta bekletin.

Çıkarıp düz bir zeminde merdaneyle 3 mm. kalınlığında açın. Hamurdan eşit büyüklükte (10 cm. kenarlı) üçgenler kesin. Üçgenlerin tabanından başlayarak yuvarlayın. Uçlarını içe doğru kıvrarak ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Tepside yarım saat oda sıcaklığında dinlendirin.

Yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra kruvasanları enlemesine ikiye kesin. İçine krem peynir sürün. Jambon salatalık dilimleri ve kaşar peyniri koyun. Ilık ılık servis yapın.

[ML® Çeşnili Poğaçı için tıklayın](#)