



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KOLAY KRUVASAN

Birsen Şişman

10 Adet Milföy Hamuru

1 Kase Krem Çikolata

2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Sos İçin:

1 Adet Yumurtanın Sarısı

1/2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

Milföy hamurlarını buzluktan çıkartıp 10-15 dakika bekletelim. Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Milföy hamurunun üzerinde birkaç damla yağ gezdirelim, merdaneyle 15*8 cm ölçülerinde bir dikdörtgen haline getirelim. Ortasına krem çikolatayı sürüp rulo şeklinde kıvrıyalım. İşleme bütün hamurlar bitene kadar devam edelim, fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürelim. Fırında 10-12 dakika kadar pişirelim. İlinınca pudra şekeri serpip servis yapalım.