



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KRUVASAN

2 çay kaşığı tuz
500 gr un
2 tane yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket yaş maya
50 gr margarin

Sütümüzü ılık hale getirip içine maya ve şekeri ekleyip eritiyoruz. Geniş bir karıştırma kabının içine unu koyup ortasına sıvı karışımı döküp 10 dakika bekletiyoruz. Ardından kalan malzemeleri kabın içine alıp karıştırıyoruz. Hamurumuzun üzerini hava almaması için kapatıp 25-30 dakika kadar bekletiyoruz. Dinlenen hamuru unlayıp 1 parmak genişliğinde açıyoruz. Dik dörtgen şekli 3 parçaya kesmeden bölüyoruz sağ ve sol 3 te birlik kısımlara elimizle yağ sürüyoruz ve iki kenarı uçları birleşecek biçimde ortada birleştiriyoruz. 10 dakika dinlendirip 2 kez daha aynı işlemi gerçekleştiriyoruz. Son olarak yine yarım santim kalınlığında açtığımız hamurdan üçgen biçiminde parçalar kesip geniş kısımdan sivri kısma doğru rulo gibi sarıyoruz. Yağlı kağıt sardığımız fırın tepsisine dizip üzerilerine yumurta sarısı sürüyoruz 10 dakika daha dinlendirdikten sonra önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında 15 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "sarı çizme" tarafından gönderildi. 18.12.2015