



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROISSANT

500 gr un
15 gr kuru maya
340 gr margarin
90 gr şeker
15 gr tuz
300 ml ılık süt
1 adet yumurta

Unu, tuzu, şeker, sütü, mayayı bir çırpma kabına koyup yavaş devirde 8-10 dakika karıştırın. Bir cam kaseyi hafifçe unlayıp hamuru top halinde kaseyi içine koyun. Üstünü örtüp iki saat kadar dinlendirin. 50 cm. kadar bir streç filmi tezgaha açın, margarin ortasına yerleştirip, üstünü ikinci bir streç filmle kapatarak parmaklarınızla sana margarin yayın. Bir merdane yardımıyla 20/25 cm. genişliğinde açın ve buzdolabında 30 dk. soğumaya bırakın. Hamuru tekrar unladığınız tezgaha alın ve margarin hamurun tam ortasına yerleştirip uç kısımlarını örtecek şekilde yayarak kapatın. Merdane yardımıyla hamuru tekrar açıp üçe katlayın ve streçleyip 30 dakika buzdolabında bekletin. Bu işlemi üç kez daha tekrarlayıp son işlemden sonra hamuru bir gece buzdolabında dinlendirin.

Ertesi gün hamuru iki eşit parçaya ayırın. Dikdörtgen olacak şekilde 0.5 cm. kalınlığında açın. Bir bıçak yardımıyla kenarlarını düzeltin ve birbirine eşit üçgenler kesin. Kestiğiniz üçgenleri sıkı bir şekilde, tabandan sivri uca doğru sarın. Pişirme kağıdı serdiğiniz bir tepsiye dizin. Tepsiyi büyükçe bir torbanın içine koyup 30 dakika dinlendirin. Suyla çırpılmış yumurtayı üstlerine sürün ve önceden 190 °C ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin.

