



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KRUVASAN

1 paket kuru maya
2 su bardağı ılık su
¾ çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
4,5 su bardağı un
İçi için:
1 kase haşhaş ezmesi
5 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı süt
5 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Haşhaş
Toz şeker

Ilık suyu ve mayayı Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine alıp çatal yardımıyla biraz ezip 15 dakika kadar bekletin.

Üzerine sıvı yağ, tuz ve şeker ekleyip Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'nin yoğurma aparatıyla karıştırmaya başlayın.

Elediğiniz unu azar azar karışıma ekleyip yoğurmaya devam edin.

Yumuşak ama homojen bir hamur elde ettikten sonra kasenin üzerini streç film ile kapatıp oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

İçi için haşhaş ezmesi, süt ve yağı bir kasede karıştırın.

Mayalanan hamuru açmak için tezgaha un serpin.

Orta boy bezeler koparıp hamuru merdane yardımıyla yuvarlak olacak şekilde açın.

Hazırladığınız haşhaşlı iç harçtan her yerine sürün.

Yeni bir beze koparıp aynı boyutlarda bir hamur daha açın ve haşhaş sürdüğünüz hamurun üzerine kapatıp kenarlarını bastırın.

Bıçak yardımıyla dikkatlice üçgen parçalar olacak şekilde kesin.

Her parçayı rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serdiğiniz Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.

Kalan bezeler için de aynı işlemleri tekrarlayın.

Tüm hamur bittikten sonra hazırladığınız kruvasanların üzerine yumurta sarısı sürün.

Üzerine haşhaş ve toz şeker serpin.

Arçelik Ankastre Fırın'ı 180 derecede önceden ısıtın.

Isıttığınız fırında iyice kızarana kadar pişirin.

Pişen kruvasanlarınızı Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi'nde hazırladığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161195 • adi:Haşhaşlı Kruvasan • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.05.2025 - 11:03