



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KRUVASAN

- 1 adet katlı hamur
- 2 adet yumurta sarısı
- 250 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Margarinimizi kızdırın, kısık ateşte soğan ile beraber dolmalık fıstık ve üzümü dolmalık fıstıklar renk alıncaya kadar kavurun.

Kıymayı ilave edin ve ettikten sonra 3 dakika daha kavurun.

Maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip soğumaya bırakın.

Hamurdan üçgenler kesin kenarına hazırlanan içi koyun.

Sararak rulo haline getirin. Uçlarını ay şeklinde birleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız 220 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

