



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KRUVASAN (MİLFÖY HAMURU)

1 Rulo Milföy Hamuru

1 Yumurta

Milföy hamurunu üçe bölüp kenarları 30 cm olan üç kare yufka açın.
Her bir kareyi köşeden köşeye çapraz olarak iki kez kesip dörder tane üçgen elde edin.
Üçgenleri geniş kenarından sivri ucuna doğru kıvrarak rulo yapın.
Bir fırın tepsisine un serpin ve kruvasanları yerleştirin.
Yumurtaı çırpıp üzerlerine sürün.
Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin.
Dilerseniz reçel veya marmelat eşliğinde servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022