



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KRUVASAN

1 adet ekmek hamuru
3 çorba kaşığı tereyağı
100 gr. kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı süt

Ekmek hamurunu, oda sıcaklığındaki tereyağıyla yoğurun, üzerini kapatıp 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru, unlanmış tezgahta açıp üçgen şeklinde dilimlere kesin. Geniş kısmına rendelenmiş kaşar peyniri koyup sarın. Üzerine sütle çirpilmiş yumurtayı sürüp 200 derecedeki fırında pişirin.



Fotoğraf "fato abla" tarafından gönderildi. 16.04.2019