



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ KRUVASAN

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

Fırından alınan ekmek hamurunun üzerine oda sıcaklığına gelmiş tereyağını koyuyoruz. İkisini yoğurup üzerini kapatıp 1 saat buzdolabında bekletiyoruz. Pişireceğimiz zaman unlanmış tezgahta hamuru açıp üçgen şeklinde dilimlere ayırıyoruz. İçine rendelenmiş kaşar peynirini koyup sarıyoruz. Tepsiyeye dizip üzerine sütle çırpılmış yumurtayı sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023