



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN BÖREĞİ

4 adet yufka
2 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
Galeta unu
Beyaz peynir

İlk olarak bir kasede su ve sıvı yağı karıştırın.

Yufkaları tezgaha serip üzerine yağlı karışımı sürün.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayarak üst üste koyun.

Üst üste dizdiğiniz yufkaları 4 eşit parça olacak şekilde kesin.

Daha sonra her bir parçayı da 5 parçaya bölün.

Peyniri kestiğiniz yufkalara yerleştirip sıkı olacak şekilde sarın.

Daha sonra börekleri önce yağ ve su karışımına, ardından da galeta ununa batırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Fırına verip 200 derecede güzelce kızarana kadar pişirin.

