



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN ÇÖREK

600 gr. Kruvasan Hamur
2 adet (60 gr.) Yumurta Sarısı
250 gr. Beyaz Peynir
1 adet (60 gr.) Yumurta
Dereotu
Biber
Tuz

Hamuru oklava ile 3-4 mm kalınlığında açın. Yapılacak çörek adeti kadar hamuru üçgen kesin. Maydanoz ve dereotunu incecik kıyın. Yumurta, peynir, biber, maydanoz ve dereotundan bir harç yapın. Üçgen tabanına hazırladığınız harcı koyun. Geniş kenardan başlayarak rulo yapın. Yapışması için üçgen hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürebilirsiniz. Yumurta sarılarını fırça ile çöreklerin üzerine sürün. Hamurun dinlenmesi için üzerini örterek 15-20 dakika bekleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

