



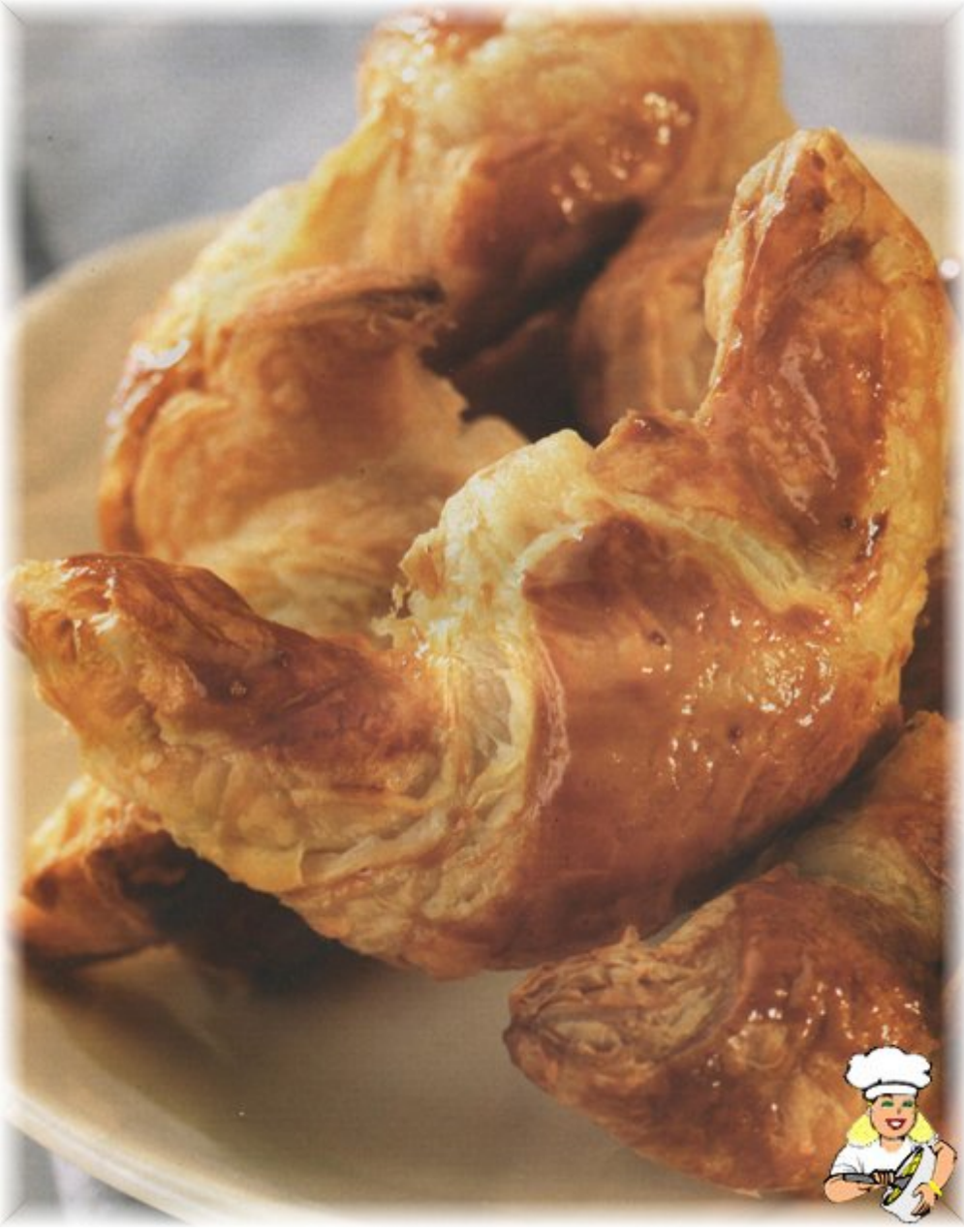
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KRUVASAN

400 gram beyaz ekme  unu  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1  orba kaşığı pudra  ekeri  
1 tatlı kaşığı instant kuru maya  
150 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı  
1 adet yumurta ( ırpılmış)  
175 ml. su  
1 yumurta sarısı ( st ne sürmek için)

1. Unu geniş bir kaseye alıp tuz, pudra  ekeri ve mayayı ekleyin. Tereyağının 25 gramını ince ekme  kırıntısı haline gelecek şekilde parmak u larımla unlu karışıma ekleyin.  nce çırpılmış yumurtayı, sonra ılık suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın.
2. Hamur pürüzsüz ve esnek olana kadar 5 dakika yoğurun. Derin bir kaba alıp üzerini yağlanmış streç film ile kapatın. İki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
3. Kalan tereyağını iki adet yağlı kağıt arasına 30 x 7 cm. boyutunda bir dikdörtgen olacak şekilde yerleştirin. 10 dakika dondurun.
4. Hamuru hafif unlu bir y zeeye alıp iyice yoğurun. Tereyağı tabakasının kenarından 2.5 cm daha geniş olacak şekilde merdane ile a ın.
5. Tereyağını yağlı kağıttan ayırıp hamurun üzerine yerleştirin. Hamurun dar kenarından 1/3 kısmı katlayın, sonra diğer uçtaki 1/3 kısmı bunun üzerine katlayın. Hamur paketini yan çevirin, merdane ile açma ve katlama işlemine tekrarlayın.
6. Hamuru yağlı kağıda sarıp 10 dakika buzdolabında bekletin. Açma ve katlama işlemine iki kere daha tekrarlayın. Her defasında hamuru yan çevirmeyi unutmayın. 20 dakika buzdolabında bekletip merdane ile açın ve iki kere daha katlayın. Yine 20 dakika buzdolabında bekletin.
7. Hamuru 25 x 37 cm ebatlarında bir dikdörtgen olacak şekilde merdane ile a ın. 6 adet kareye b l n. Sonra her kareyi iki   gene b l n. Üçgenleri rulo yapıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Yağlanmış streç film ile üzerlerini kapatın ve 45 dakikada ılık bir yerde bekletin.
8. Streç filmi kaldırıp üzerlerine 1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 18  derece fırında üzerleri kızarana kadar 10 dakika pişirin.



---

© lezzetler.com tarif no:109455 • adi:Kruvasan • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2025 - 05:40