



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KRUVASAN

<http://www.hurriyet.com.tr>

4,5 su bardağı un  
Yarım paket yaş maya  
50 gram tereyağı  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı ılık süt  
2 adet yumurta  
125 gram tereyağı  
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle sütü ısıtın. Sütü ısıttığınız kabın içine ufaladığınız mayayı ve şekeri ilave ederek eriyene kadar karıştırın. Unun tamamını geniş bir yoğurma kabına koyun. Ortasını çukur olacak şekilde açın ve hazırladığınız mayayı ilave edin, 10 dakika kadar ön mayalanma için bekleyin. Ön mayalanma bitince geri kalan tüm hamur malzemesini yoğurma kabına ekleyerek kaba yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Kabın üzerini streç film ile kapatarak ılık bir yerde yaklaşık yarım saat dinlendirin. Hamur iki katına çıktıysa mayalama işleminiz başarılı demektir.

Mayalama işleminden sonra hamurunuzu hafif unlanmış tezgaha alın ve 1,5 santimetre kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Açtığınız hamurun yüzeyini üç parça gibi düşünün, sağ ve sol taraflara 50 gram tereyağını elinizle sürün, bu parçaları ortada birleştirin. Bu işlemi yaptıktan sonra hamuru sıgacağı bir kaba alın üzerini streç film ile kaplayarak dolapta yaklaşık 10 dakika dinlendirin. Hamuru açma, katlama ve dolapta dinlendirme işlemlerini iki kez daha tekrarlayın.

Son olarak hamuru bir kez daha unlanmış tezgaha alarak yarım santimetre kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. 25-30 santimetre boyunda ve taban kenarı en az 10 santimetre olan üçgenler halinde hamuru kesin. Geniş kenardan başlayarak hamuru yuvarlayın. Hamurları yağlı kağıt ya da yapışmaz tepsi kağıdı serilmiş fırın tepsisine 5 santimetre aralıklarla dizin.

10 dakika kadar dinlendirdikten sonra üstlerine 1 adet yumurta sarısı sürerek 200 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

