



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

Yarım kilo un
Yarım paket yaş maya
50 gram tereyağı
2 tatlı kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 bardak süt
2 yumurta
Üzerine:
Yumurta sarısı

Ilık süt, şeker ve yaş mayayı karıştırın. Yoğurma kabınıza aldığınız unun ortasını açıp mayalı karışımı dökün, elinizle karıştırıp 10 dakika bekleyin. Diğer malzemeleri de ekledikten sonra kıvam alana dek yoğurun. Üzerine havlu serip 40 dakika kadar bekletin. Hamurunuz mayalanınca tezgaha un serpip hamurunuzu açın. Eritilmiş tereyağı sürüp hamuru ikiye katlayın ve tekrar açın. Tekrar üzerine yağ sürdükten sonra ikiye katlayıp açma işlemini tekrarlayın. Hamurdan üçgen parçalar kesip sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp tepside 15 dakika bekletin. 200 derecede önceden ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak bir şekilde servis edin.

