



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

3.5-4 su bardağı un

1 su bardağı su

1 su bardağı ılık süt

3 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

1 adet yaşmaya (42 gram)

1 tatlı kaşığı tozşeker

2 tatlı kaşığı tuz

Hamurun içine:

250 gram soğuk tereyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı süt

Hamur için un hariç diğer malzemeyi geniş bir kaba alın. Karıştırarak maya ve tereyağının erimesini sağlayın. Azar azar un ekleyip 4-5 dakika yoğurun. Elinizle yassılaştırarak şekil verin. Hamuru streç filme sarın ve bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün unlanmış tezgahta hamuru açın. Parmak kalınlığında açıp, ortasına bütün ve soğuk tereyağını koyun. Hamurla tereyağını kapatın ve hamuru parmak kalınlığında açın. Açılmış hamuru katlayıp, buzdolabında 2 saat dinlendirin. Bu işlemi 4 kez daha tekrarlayın. En son açma işleminde yarım parmak kalınlığında açın. Hamuru 8 adet üçgen oluşturacak şekilde kesin. Üçgenin kalın tarafından başlayarak yuvarlayın ve kruvasan şekli verin. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsile beraber buzdolabında 2 saat daha dinlendirin. Üzerine yumurta ile beraber çırpılmış sütü sürün. Fırın soğukken içine ayrı bir kaptaki kaynar su koyun ve tepsiyi fırında 1.5 saat bekletin. Daha sonra kruvasanları fırından çıkartın ve üzerlerine tekrar yumurtalı süt sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

