



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUVASAN

1 su bardağı süt
Yarım çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı kuru maya
Dört buçuk su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 paket yumuşak tereyağı
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
Arasına:
Dilimlenmiş kaşar peyniri

Sütü tencereye alın. Parmağın dayanacağı şekilde ısıtın. Yarım çorba kaşığı tozşeker ve 1 çorba kaşığı kuru mayayı ekleyin. Derin bir kaptaki dört buçuk su bardağı unun ortasını açın. Mayalı sütü ilave edin. Üzerine un serpin. Ön mayalanma için 10 dakika bekletin. Margarin, tuz ve yumurtayı ekleyin. Ele yapışmayacak kıvama gelene dek yoğurun. Üzerine bir bez örtüp sıcak ortamda 2 saat bekletin. Mayalanmanın sonuna doğru 1-2 kez daha yoğurun. Hamuru düz bir zemine alın. 20 dakika bekletin. Ardından yarım cm kalınlığında dörtgen şeklinde bir hamur açın. Yüzeyine 1 paket yumuşak tereyağının üçte birini sürün. Bohça gibi katlayın. Kat yerlerine tereyağı sürün. Buzdolabında 10 dakika bekletin. Hamuru merdaneyle açıp, yağlayın ve katlayın. Tekrar buzdolabında 10 dakika bekletin. Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. İşlem sonunda hamuru buzdolabında 20 dakika bekletin. Düz bir zeminde merdaneyle 3 mm kalınlığında açın. Hamurdan eşit büyüklükte 10 cm kenarlı üçgenler kesin. Üçgenlerin geniş tarafından başlayıp yuvarlayın. İki ucunu içe doğru kıvrarak, ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Tepside yarım saat bekletin. Yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Dilediğiniz şekilde (peynirli, reçelli, vb.) servis yapın.

