



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

Milföy Hamuru
Çikolata kreması
Üzeri yumurta sarısı
İsteğe göre pudra şekeri

Oda sıcaklığından çözülen bütün bir tane milföyü ikiye kesmeden tezgahın üzerine alıyoruz. Dikdörtgen şeklindeki hamurun karşılıklı köşelerinden keserek iki adet üçgen elde edip geniş kenarın tam ortasından ufak bir kısmı kesiyoruz. Kesik kısmın üzerine çikolata kremasından koyup rulo yaparak uç kısımları birleştirip ay şekline getiriyoruz. Hazırladığımız hamurları yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızaran kadar pişirip soğumaya bırakıyoruz. İsteğe göre üzerine pudra şekeri serpip servise hazırlıyoruz.

