



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUVASAN

Hamuru için:

400 g Nestlé Professionel Waffle

250 g soğuk süt

25 g yaş maya

500 g un

2 adet yumurta

12 g tuz

30 g toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı ve az su

Tur için:

250 g tereyağı

Mayayı biraz süt ile eritin. Bütün malzemeyi bir kabın içerisine koyun ve açtığınız mayayı ekleyerek sert bir doku elde edene kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru bir streçe sarın ve 20 dakika buzdolabında bekletin.

Buzdolabında beklettiğiniz hamuru çıkarın ve bir bıçak yardımı ile artı şeklinde kesin.

Her bölümünü merdane ile uzatarak kare bir hamur haline getirin.

Orta kısmını kenarlarından biraz yüksek bırakın.

Hamurun orta kısmına tereyağını koyun.

Hamurun kenarlarını merdane ile tereyağının üzerine kapatın.

Yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Çıkardığınız hamuru uzatarak açın ve üçe katlayın.

Bu şekilde üç tur daha verip dinlendirin (her tur arası en az 20 dakika olmalı).

Turları bittikten sonra 4 saat buzdolabında dinlendirin.

Dinlenen hamuru bir merdane yardımı ile 3 mm kalınlığında 17 cm uzunluğunda bir tarafı uzun üçgen şeklinde kesin ve içerisine bir bıçak yardımı ile kalın bir şekilde Nestlé Professionel Waffle sürüp hamuru sarın.

Yağlı kağıt serili bir tepsiye aralıklı olarak dizin ve tepside mayalandırmaya bırakın.

Mayalanan kruvasanlarınızın üzerine az su ile çırpıtığınız yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 12 dakika pişirin.



