



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

Fransızca'da ay anlamına gelen Croissant, tereyağı ve kat kat milföy hamurundan oluşan mükemmel bir lezzettir. Avrupa'nın birçok şehrinde özellikle Fransa'da kahvaltılarda mutlaka kruvasan çeşitlerini görürsünüz. Türlü türlü yemekleri, çok farklı tarzları ve tatları vardır kruvasanın. En güzeli de kahve yanında yenendir.

Rivayete göre kruvasanın 13. Yüzyıl da Avusturya'da çeşitli şekillerde yapıldığına dair tarihi deliller var. Avusturyalılar resmen kruvasan aşkını dağlara, taşlara kazımış.

Peki kruvasan Avusturya'dan Fransa'ya nasıl gelmiş? Avusturyalı bir subay olan August Zang isimli abimiz herhalde Fransızlarda hamur işine dair bir yatkınlık görmüş olacak ki Paris'te fırın açmaya karar verir. O fırından çıkan hilal şekilli Viennoiserie (Viyana Usulü) olarak bilinen kruvasan ile bu lezzet dünya çapında tanınmaya başlar.

Efsaneye göre, 1863'te Osmanlı Devleti Avusturya'ya saldırmak için Viyana'ya geliyor. O zamanlar Viyana surlarla çevrili.

Osmanlı Devleti'nin surlardan geçip Viyana'yı kuşatabilmesi için strateji yapması gerekiyor ve sonunda surların altını kazıp tünel oluşturup, bu tünellere barut yerleştirerek patlatmaya karar veriyorlar.

Gün içerisinde bunu yakalanmadan yapmak imkansız tabii, bu yüzden sabahın erken saatlerinde kimse henüz uykusundan uyanmadan yapılmalıydı. Fakat, Osmanlı'nın hesaba katmadığı birileri vardı.

Sabahın erken saatlerinde uyanan fırıncılar, ekmekleri sabah kahvaltılarına yetiştirmek için fırınlarının başına geçerken yeraltından tıkırtılar duyup şüpheleniyorlar ve hemen ihbar ediyorlar. Sonunda, Polonya kralı ve müttefik kuvvetlerinin ordusu ufukta görünüyor. Osmanlılar geri çekilmek zorunda kalıyor. Savaş kazanılıyor ve Viyana kurtarılıyor. Fırıncılar, zaferi ve şehirlerini kurtarmada oynadıkları rolü anmak için özel bir hamur işi yaptılar. Aslında bu hamur işi geleneksel Kipferl ile aynıydı, şekli hariç (o zamanlar adı da farklı olarak biliniyordu). Yeni Kipferlleri Osmanlı bayrağının sembolü olan hilal şeklinde yaptılar. Tatlının adını da Kipferl koymaya karar veriyorlar, çünkü Kipferl Avusturya Almancasına göre hilal anlamına geliyor.

Kruvasan yaklaşık 450 kalori içeriyor. İçerisine ekleyeceğiniz malzemelerle harika bir sandviç yapabileceğiniz gibi, reçel, çikolata ya da bal ekleyerek tatlı olarak da tüketebilir kalorisini katlayabilirsiniz.

