



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUVASAN

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
6 su bardağı un
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
100 gram tereyağı

Bir kabin içerisinde süt, su ve şekerini ekleyin.

Mayayı su yardımıyla eritip, sıvı yağ, yumurta akları ve unu da ilave edin.

Hamur haline gelene kadar yoğurun, ardından 5 dakika daha yoğurmaya devam edin.

Hamuru eşit parçalar haline 10 adet olacak şekilde bölün, ardından un yardımı ile açın.

Bezeleri üst üste dizin ancak her katın arasında tereyağı sürmeyi ihmal etmeyin. Sadece en üst kata tereyağı sürmeyin.

Bir kabin içerisinde aldığınız hamurun üzerini de streç film ile örterek buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakın.

Ardından dinlenmiş hamuru merdane ile 1 cm kalınlığına gelene kadar açın.

Son olarak 16 eşit parçaya bölün ve rulo şeklinde sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürerek önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Tatlı veya tuzlu olarak ya da sade şekilde tüketebilirsiniz.

