



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KRUVASAN

1 ay bardağı ılık su  
1 paket yaş maya (kuru maya da olabilir)  
1 yemek kaşığı Őeker  
1 su bardağı ılık süt  
1 adet oda sıcaklığındaki yumurta  
1 ay bardağı sıvı yağ  
4 ila 4,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Hamuru açmak için gerekli olan nişasta  
Hamurun arasına sürebilmek için gerekli olan eritilmiş tereyağı

Ilık su, Őeker ve maya yoğurma kabına alınır. Akabinde mayanın aktif hale gelmesi beklenir. Devamında süt, sıvı yağ, yumurta ve tuz da eklenerek güzelce karıştırılır. Sonra un azar azar eklenerek yoğurmaya başlanır. Hamur kıvama geldikten sonra 5 ila 10 dakika kadar daha yoğurulur. Sonra 15 dakika kadar üzeri nemli bir bezle kapatılır ve dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 14 eşit parçaya kesilir ve bezeler haline getirilir. Sonra ilk 7'si alınır ve tabak büyüklüğünde nişasta kullanarak açılır. Her kata eritilmiş tereyağından sürülür ve üst üste koyulur. En st hamura ise yağ sürülmez. Kenara alınarak üzerleri örtülür. Kalan 7 beze için de aynı işlem uygulanır. İlk açılan 7'li yağlanmış hamur alınarak elle bastırılır ve kenarlardan ekiştirilerek açılır. Açılan hamur 12 eşit parçaya bölünür ve ilerine birer tatlı kaşığı çikolata sürülerek sarılır. Akabinde 30 dakika kadar tepsi mayası için beklenir. Sre dolduktan sonra yumurta sarıları sürülerek, 200 derecede önceden ısıtılmış bir fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.

