



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 çay bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1/4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz
1 paket instant maya (yaklaşık 7 gram)
1 yumurta (çırpılmış, üzerine sürmek için)
İsteğe bağlı: çikolata veya reçel (dolgu için)

Öncelikle un, toz şeker, tuz ve instant mayayı bir karıştırma kabında bir araya getirin. Ardından oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyin ve malzemeler iyice karışana kadar yoğurun. Un karışımını yoğurduktan sonra sütü ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamurunuzun kıvamı biraz yapışkan olabilir, bu normaldir. Hamuru streç filmle örtün ve yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. Hamurunuzun kabarması için sıcak bir ortamda dinlendirebilirsiniz. Hamur dinlendikten sonra tezgahınıza hafifçe un serpin ve hamuru yaklaşık olarak 0.5 cm kalınlığında dikdörtgen bir şekilde açın. Dikdörtgen hamuru bir bıçakla 3-4 cm genişlikte şeritlere kesin. Her şeridin başlangıç noktasına çikolata veya reçel sürerek rulo şeklinde sarın. Kruvasanların üzerine çırpılmış yumurta sürün ve 180°C önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Pişen kruvasanları fırından çıkarın ve oda sıcaklığında biraz soğumalarını bekleyin. Kruvasanlarınızı istediğiniz gibi servis edebilir ve sıcak veya soğuk olarak tüketebilirsiniz.

