



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

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

2,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kuru maya (instant)
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı tereyağı (erimiş)
250 gram tereyağı (soğuk, katlama işlemi için)

Büyük bir kaptan unu, şekerini, tuzu ve kuru mayayı karıştırın.

Ilık sütü ve erimiş tereyağını ekleyin. Tüm malzemeleri iyice yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru streç filme sararak 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

250 gram soğuk tereyağını 2 parça yağlı kağıt arasına koyun ve merdane ile dikdörtgen şeklinde ince bir tabaka haline getirin.

Tereyağını buzdolabına kaldırarak sertleşmesini sağlayın.

Dinlenen hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile dikdörtgen şeklinde açın.

Ortasına sertleşmiş tereyağını yerleştirin. Hamurun kenarlarını tereyağının üzerine katlayarak kapatın (zarf şeklinde).

Hamuru tekrar dikdörtgen şeklinde açın. Açılan hamuru üçe katlayın (önce üst kısmı, sonra alt kısmı). Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Bu katlama ve dinlendirme işlemi 3 kez tekrarlayın. Her seferinde hamuru açın, üçe katlayın ve dinlendirin.

Son katlama işleminden sonra hamuru 3 mm kalınlığında açın. Üçgen şeklinde parçalar kesin.

Her üçgeni geniş tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın ve kruvasan şekli verin.

Kruvasanları yağlı kağıt serili fırın tepsinde dizin. Üzerini örtüp oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Fırını 200°C'ye ısıtın.

Mayalanan kruvasanların üzerine çırpılmış yumurta sürün.

Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.

