



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

<https://www.haberturk.com>

500 gram un
10 gram instant maya
50 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı süt, ılık
1 adet yumurta sarısı

Mayalama işleminden sonra hamurunuzu hafif unlanmış tezgaha alın ve 1,5 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın.

Dikdörtgen şeklinde açtığınız hamurun yüzeyini üç parça gibi düşünün sağ ve sol taraflara margarin elinizle sürün ve bu parçaları ortada birleştirin.

Bu işlemi yaptıktan sonra hamuru sığacağı bir kaba alın üzerini streç film ile kaplayarak dolapta yaklaşık 10 dakika dinlendirin.

Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın.

İşlemleri bir kez daha yaptıktan sonra sonra hamuru son kez unlanmış tezgaha alarak yarım cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın.

25-30 cm boyunda ve taban kenarı en az 10 cm olan üçgenler halinde hamuru kesin.

Geniş kenardan başlayarak hamuru yuvarlayın.

Hamurları yağlı kağıt yada silpat serilmiş fırın tepsisine 5 cm aralıklarla dizin.

10 dakika kadar dinlendirdikten sonra üzerlerine 1 adet yumurta sarısı sürerek 200 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

Not: Pürüzsüz, elastik ve yumuşak bir hamur elde etmiş olmalısınız. Mayalanma sürecinin hızlıca başlaması için süt ılık olmalıdır. Hamurun buzdolabında mayalanması çok önemlidir. Mümkünse yarım saatte bir kruvasan hamurunu tereyağı ile açıp tekrar buzdolabında dinlendirin. Bu yöntem hamurun daha gözenekli ve puf puf olmasını sağlayacaktır. Kruvasan hamurunu mermer tezgahta hazırlarsanız, hamurla daha kolay işlem yapabilirsiniz. Kullanacağınız tüm malzemelerin taze olmasına özen gösterin. Eğer vaktiniz yoksa veya hamurla uğraşmak istemiyorsanız, milföy hamuru kullanarak da hazırlayabilirsiniz.



