



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

Maya için:

1 çay kaşığı şeker

200 gr ılık su

1 yemek kaşığı toz maya

Hamur için:

400 gr iri un

2 çay kaşığı tuz

25 gr margarin

1 yumurta, hafif çırpılmış

150 gr tereyağı

Üstü:

1 yumurta

2 yemek kaşığı su

1/2 çay kaşığı şeker

Şekeri bir kabın içinde suda erittikten sonra loz mayayı üstüne serpip, köpüklenene dek, 10 dakika bekleyin. Un ile tuzu eleyip, 25 gr margarinle ovalayın. Yumurta ve maya eriyiğini ekleyip, yumuşak bir hamur yapın. İyice yoğurun.

Hamuru, 50 x 15 boyutlarında bir dikdörtgen biçimine sokun. Tereyağını üçe bölüp bir bölümünü hamurun üçte ikisine parça parça koyun. Milföy hamurda olduğu gibi hamuru üçe katlayıp, yine ilk boyutlarda hamuru açın. Diğer iki bölüm yağı da kullanarak işlemi yineleyin. Her tekrar açışlarda biraz dinlenin. Katlama ve açma işlemi üç kez daha yineleyin. Bir plastik torbaya koyduğunuz hamuru bir saat kadar buzdolabında bekletin. Krosanları biçimlendirmek için, hamuru 45 x 30 cm. boyutlarından biraz daha büyük bir dikdörtgen biçiminde açın. Üstüne plastik ya da nemli bir bez örterek 10 dakika bekletin. Kenarlarını düzelterip, uzunlamasına ikiye kesin. Her parçayı üç kareye, her kareyi de 2 üçgene kesin.

Yumurtayı şeker ve su ile çırpın. Üçgenlerin üstüne sürün. Üçgenleri uzun kenardan kıvrıma başlayın ve tepesi altta kalacak şekilde biçimlendirdikten sonra hafif kıvrın. Üstüne yine yumurta karışımı sürüp yağlanmamış tepsiye dizin. Tepsinin üstünü ya plastik ya da nemli bir bez ile örtüp ılık bir yerde kabarması için 30 dakika bırakın. Üzerlerine tekrar yumurta karışımı sürdükten sonra, sıcak fırında 20 dakika, ya da üzerleri kızarana dek pişirin. 12 adet çıkar.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023

