



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KRUVASAN

Emine Beder

1 yumurta (akı, sarısı ayrılır)  
2,5 su bardağı süt  
1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)  
1 çorba kaşığı şeker  
6 su bardağı un  
1 paket margarin veya tereyağı (yumuşatılmış)  
Tuz

Ilık sütün içine mayayı ve şekerini ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, yumurta akını, tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur 2 misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamuru 1/2 cm. kalınlığında açalım. Yumuşamış yağın üçte birini hamurun üzerine sürelim Hamurun kat yerlerine de yağ sürerek karşılıklı kenarlarını bohça katlar gibi katlayalım. Hamuru buzlukta 10 dk. bekletip buzluktan alarak aynı işlemi 3 kez tekrarlayalım. Hamuru son kez yağlayıp katlayıp buzluktan aldıktan sonra 3 mm. kalınlığında açalım ve 15 cm. kenarlı kareler halinde keselim. Hamurun çapraz iki köşesinden kesip iki eşit üçgen elde edelim. Üçgen hamurları geniş kenarlarından başlayarak rulo yapıp saralım. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizerek ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023