



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

Yarım kilo un
20 gr. kuru maya
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
250 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
Yeterince su
2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)

Mikserin hamur karıştırma kısmına unu, mayayı, tuzu, şekerini, suyu ve sütü koyun ve karışım, hamur haline gelene kadar makineyi çalıştırın. Daha sonra makineyi durdurup hamuru biraz da elinizle yoğurmaya devam edin (kulak memesi kıvamına gelmeli). Hamuru bir borcama koyup üzerini hava almayacak şekilde kapatın ve bir gece boyunca buzdolabında bu şekilde bekletin. Ertesi gün hamuru buzdolabından alıp oklavayla 2 parmak kalınlığında olacak şekilde açın. (hamur yapışıyorse zemini ve oklavayı biraz unlayın). Oda sıcaklığına getirdiğiniz tereyağının tamamını hamurun üzerine yayıp hamuru 2 defa katlayın (sağdan sola ve önden arkaya doğru). Hamuru tekrar açıp yine 2 defa katlayın (bu defa soldan sağa ve önden arkaya) ve son olarak hamuru yine açıp tekrar 2 defa katlayın (sağdan sola ve önden arkaya). Hamuru tekrar borcama yerleştirin. hava almayacak şekilde üzerini kapatıp 4 saat oda sıcaklığında bekletin. Bu defa hamuru 3 mm kalınlığında dikdörtgen şeklinde oklavayla açın. Hamurdan ikizkenarlı ve dikaçılı (kısaca uzun üçgenler) kesin. Alt kenarların ortasına küçük bir çentik açtıktan sonra rulo olarak sarın ve ay şekli vererek önceden yağladığınız tepsiye dizin. Şekil verilmiş haliyle hamuru yine üzerine hava almayacak şekilde kapalı olarak 1 saat daha oda sıcaklığında bekletin. Üzerlerine yumurta sarısından elinizle ya da fırça yardımıyla sürün (fazla bastırmayın hamurun kabarıklığı inmemeli) ve önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 10 - 15 dakika kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023