



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUVASAN

1 Paket Sana Hamurışı
2.5 SU BARDAĞI SÜT
2 yumurta
1 PAKET INSTANT MAYA
1 çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle sütü ve mayayı yoğurma kabına koyalım, 5 dakika bekletelim daha sonra sıvıyağ yumurta akları ve tuzu unu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim, bu hamuru havalar sıcaksa mayalanmasını beklemeden yapmak gerekiyo, yoksa hamur açılmaz. Hamurumuzu dörde bölelim, dörde böldüğümüz hamurlardan birini alıp tekrar 5 parçaya bölelim bezeleri biraz açıp arasına oda sıcaklığında beklettiğimiz sanadan bölüştürerek her bir parçasına sürelimve sürdüğümüz parçaları üstüste koyup acalım, açtığımız hamuru 8 eşit parçaya kesip sigara böreğindeki gibi arasına peynir koyup çekterek katlayalım hamuru cektirdikce daha güzel özleşiyor, yumurta sarılarını sürüp isteğe göre susam vs. koyup fırına sürelim. 185 derece fırında pişirelim.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023