



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KRUVASAN

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1/5 paket margarin (50 gr.)
- 2/3 çorba kaşığı toz şeker (12 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz (6 gr.)
- 1 su bardağı süt (200 gr.)
- 1 adet yumurta
- 5/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
- 1 paket margarin (250 gr.) (hamur arasına sürmek için)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra iyice unlanmış tezgahın üzerine alın, 1 1/2 cm. kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açın. Hamurun yüzeyini 3 parça gibi düşünüp bunlardan 2 parçasına 1 paket margarinin 1/3'ünü küçük parçalar halinde sürün. Yağ sürülmemiş 1/3'lük kısmı yağ sürülmüş kısmın ortasına gelecek şekilde 3 katlayın, diğer yağ sürülmüş kenarı da en üste gelecek şekilde ortaya doğru katlayın ve hamuru buzdolabında 10 dakika bekletin. Bu açma katlama, buzdolabında dinlendirme işini 2 sefer daha tekrarlayın ve işlem bittikten sonra 20 dakika buzdolabında dinlendirin. İyice unlanmış tezgahın üzerinde hamuru 3 mm. kalınlığında açın Bu lirada Bula bastırmamaya ve yağların hamur arasından çıkmamasına dikkat edin 20 cm boyunda ve taban kenarı 10 cm. olan üçgenler şeklinde hamuru kesin ve kenarından (üçgenin tabanından) başlayarak hamurları yuvarlayın. Bu arada eğer istenirse içine değişik reçeller koyarak lezzetini zenginleştirmek mümkündür. Kruvasanları yağlanmış tepsiye dizin ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 06.04.2014

