



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KRUVASAN

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

3 su bardağı süt (ılık olacak)  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 adet yumurta akı  
6 tatlı kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı mahlep  
175 gr. margarin  
1 adet yaş maya  
500 gr. un

Derin bir kaptan süt ve maya ezilir, içine sıvı yağ, yumurta akı, şeker, mahlep, tuz ve un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur, 10-15 dakika dinlendirilir. Hazırlanan hamur 2'ye bölünüp, merdane ile kare şeklinde açılır, açılan hamurun içine, elle yumuşatılmış margarinin yarısı sürülür. Hamurun diğer parçasında aynı şekilde hazırlanıp buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamur dolaptan alınıp kare şeklinde açılır. Üçgen şeklinde kesilir, geniş kenarlarına erik marmelatı veya çokokrem sürülüp, rulo yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 160 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpilip servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023