



## KRUVASAN POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
1 yumurta (akı içine sarısı üzerine)  
1 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket kuru maya  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Aldığı kadar un  
Aralarına sürmek için  
3-4 yemek kaşığı tereyağı  
İçi için;  
Beyaz peynir  
Üzeri için;  
1 yemek kaşığı süt  
Ayırdığımız yumurta sarısı

Öncelikle verilen malzemeler ile güzel yumuşak bir hamur elde edelim.  
1 saat üzeri kapalı bir şekilde mayalansın.  
Daha sonra 18 beze yapalım.  
Tek tek tabak büyüklüğünde açıp arasına oda sıcaklığındaki tereyağını sürelim.  
Bir bezeyi daha açıp üst üste dizelim.  
9 bezeyi de bu şekilde yapıp üzeri kapalı bir şekilde buzdolabına kaldıralım.  
Diğer 9 bezeyi de aynı şekilde yapıp buzdolabında dinlendirelim.  
Bir saat kadar dinlendirelim.  
Sonra çıkartıp oklava yardımıyla açalım.  
Üçgen biçimde kesip içine peynir koyup saralım.  
Burada önemli olan hamurun iyi dinlenmesi ve tereyağının iyice donması.  
Yoksa rahat açılmaz hamurunuz.  
Fırın tepsisine dizip 45 dk mayalandıralım.  
Üzerine yumurta sarısı ve sütü karıştırıp sürelim.  
180 derece de önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.



