



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUVASAN YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Pürüzsüz, elastik ve yumuşak bir hamur elde etmiş olmalısınız.

Mayalanma sürecinin hızlıca başlaması için süt ılık olmalıdır.

Hamurun buzdolabında mayalanması çok önemlidir.

Mümkünse yarım saatte bir kruvasan hamurunu tereyağı ile açıp tekrar buzdolabında dinlendirin. Bu yöntem hamurun daha gözenekli ve puf puf olmasını sağlayacaktır.

Kruvasan hamurunu mermer tezgahta hazırlarsanız, hamurla daha kolay işlem yapabilirsiniz.

Kullanacağınız tüm malzemelerin taze olmasına özen gösterin.

Eğer vaktiniz yoksa veya hamurla uğraşmak istemiyorsanız, milföy hamuru kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

