



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KRUVASAN

İç için:

2 orba kaşığı tereyağı

1 adet orta boy soğan

100 gr mantar

1 adet sivri biber

2 orba kaşığı un

1 su bardağı süt

Yanm su bardağı su

2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamuru için:

3 su bardağı un

2 adet yumurtanın sarısı

1 adet yumurta

4 orba kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı su

1 orba kaşığı tereyağı

tuz

zeri için:

1 adet yumurta

İç harcı hazırlamak için, tereyağını eritip yemeklik doğramış soğanı rengi dönene kadar kavurun. zerine doğranmış mantarları ve ince kıyılmış sivri biberi ilave edin. 10 dakika kavurduktan sonra unu ekleyin. 5 dakika sonra da süt ve suyu ilave edin. Tuzunu ve biberini ekledikten sonra 5 dakika daha pişirip altım kapatın. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırdıktan sonra harcı kenara alın. Hamuru hazırlamak için, unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi aın. Yumurta, zeytinyağı, kabartma tozu ve tuz ekleyin. Azar azar suyunu da ekleyerek yoğurun. Hamuru bir kaba alıp üzerini streç filmle kapattıktan sonra buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru iki eşit parçaya bölün. Her parçayı 25-30 cm çapında aın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip açtığınız hamurların üzerine sürün. Daha sonra 3 parmak genişliğinde olacak şekilde boydan boya şeritler halinde kesin. Kestiğiniz şeritleri rulo halinde yuvarlayıp üzerine hafifçe bastırın ve yeniden kahve tabağı büyüklüğünde aın. Hazırladığınız harcı içine koyup kapatın ve şekillendirin. zerine çırpılmış yumurta sürün, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirip servis yapın.