



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KRUVASAN

15 gram yaş maya
1 su bardağı süt
1 yumurta
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep

Ilık sütü ve mayayı karıştırın, un serpin ve kabarınca kadar 10 dakika bekletin. Üzerine yumurta, şeker, tuz, tereyağı, mahlep ve un koyup yoğurun. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp üzeri kapalı olarak kabarması için 30 dakika bekleyin. Hamurdan üç beze yapıp her birini ince açın. Üzerine erimiş tereyağı sürüp üçgen dilimlere ayırın. Rulo şeklinde sarıp kruvasan şekli verin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca isterseniz ortasından yanlamasına ikiye bölün, kaşar peynirini yerleştirin. Çayın yanında ikram edin.