



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ KRUVASAN

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket yaş maya
- 1 yumurta(sarısı üzerine)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz
- Yeterince un
- Arası için
- 100 gr margarin
- İçi için
- 1 kase böreklik peynir

Hamur yoğurma kabımıza maya ve ılık suyu alıp mayayı iyice eritiyoruz.

Daha sonra yumurtanın sarısını ayırıp akını kabımıza koyuyoruz.

Diğer malzemelerimizi de sırasıyla ilave edip yavaş yavaş un koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuruyoruz.

Hamurumuzu 1 saat mayalıyoruz.

Daha sonra hamurumuzu 28 eşit bezelere ayırıyoruz.

Her bezeyi unlayarak merdane ile tabak içi büyüklüğünde açıyoruz.

Daha sonra aralarına yumuşak margarin sürerek 7 kat üst üste koyup alt ve üstteki hamurun kenarlarını birleştirip parmağımızla sıkıp yapıştırıyoruz. Bu işlemi yapmamızın sebebi hamuru açarken margarin dışarı taşmasını.

Daha sonra hamurumuzun altını ve üstünü unlayıp merdaneyle 1 cm kalınlığında büyütüyoruz ve üçgen dilimler halinde kesiyoruz.

Geniş yerlerine birer tatlı kaşığı böreklik peynir koyup üçgenlerimizi rulo halinde sarıyoruz ve yağlanmış fırın tepsimize yerleştiriyoruz.

Aynı işlemi hamurlar bitene kadar uyguluyoruz.

Hamurlarımızın üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serptikten sonra 10 dakika tepsiye dinlendirip önceden ısınmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip fırından çıkarıyoruz.

Üzerine temiz bez serip soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra afiyetle yiyoruz.



