



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİNİ KRUVASAN

- 1 adet rulo katlı hamur
- 2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)
- Harcı için:
 - 250 gr beyaz peynir
 - Karabiber
 - 1 yemek kaşığı cevizi çi
 - 1 adet yumurta
 - 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
 - 1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Harcı için kullanılacak olan tüm malzemeyi karıştırın. Hamuru üçgen şeklinde kesin. Üçgenin tabanına hazırladığınız içi koyun. Kenarlarına yumurta sarısı sürün geniş kenardan başlayarak rulo yapın. Kıvrıp ay şeklini verin. Üzerine de kalan yumurta sarısını sürün. Buzdolabında 25 dakika beklettikten sonra çıkarın ve önceden 220 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 20.02.2025