



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİN EZMELİ VE PASTIRMALI MİNİ KRUVASAN

Hamuru için:

4 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık süt

1 paket kuru maya (instant)

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı toz şeker

Yarım paket (125 gram) margarin

Pastırmalı harç için:

100 gram pastırma

3 adet patates

1 adet kırmızı biber

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Zeytinli harç için:

3 çorba kaşığı zeytin ezmesi

1 adet kırmızı biber

Yarım demet dereotu

Üzerine:

Susam veya haşhaş

Un, süt, maya, tuz ve toz şekeri derin bir kaba alarak iyice yoğurun. Üzerini örterek, oda sıcaklığında 45 dakika dinlendirin. Mayalanan hamuru 10 parçaya ayırıp, yarım saat buzdolabında bekletin. 5 adet hamuru merdane yardımıyla teker teker açın. Her katına 1 tatlı kaşığı eritilmiş margarin gezdirerek üst üste koyun. Kalan 5 adet hamura da aynı işlemi uygulayın. Elde ettiğiniz hamurları buzdolabında 15- 0 dakika dinlendirin. Daha sonra merdaneyle çok ince şekilde yeniden açın. Her bir yufkayı 12 parçaya keserek kenara alın. Pastırmalı iç harcı hazırlamak için, pastırmayı ince şeritler halinde doğrayın. Patatesleri haşlayarak ezin. Kırmızı biberi küp şeklinde doğrayın. Maydanozu kıyın. Daha sonra tüm bu malzemeleri, tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın. 12 adet üçgen hamurun içine hazırladığınız pastırmalı harçtan koyarak sarın. Üzerine susam veya haşhaş tohumu serpin. Fırın tepsisini yağlayarak kruvasanları tepsiye dizin. Zeytinli iç harcı hazırlamak için zeytin ezmesini, küp kestiğiniz kırmızı biberi ve kıydığınız dereotunu karıştırın. Daha sonra kalan 12 adet üçgen hamurun içine pay edip, sarın. Fırın tepsisindeki diğer kruvasanların yanına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişmeye bırakın. Üzerleri kızardığında fırından alın. Sıcak olarak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:159531 • adı:Zeytin Ezmeli ve Pastırmalı Mini Kruvasan • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 16:26