

Balli Kruvasan Tarifi

Malzemeler

- 1 adet Yumurta
- 2,5 su bardagi sut
- 1 Paket yas maya
- 1 Yemek kasigi toz seker
- 1 paket margarin (oda sicakliginda erimis)
- Tuz
- Yeterince un
- Ici icin;
- 1 Su bardagi bal
- 1 Su bardagi cekilmis ceviz ici

Yapilisi

- Ilk sutun icine mayayi ve sekeri ilave ederek mayanin kabarmasini saglayin.
- 1 bardak elenmis unun ortasini havuz gibi acin.
- Icine mayali sut, yumurta aki ve tuz ekleyip yeterince un ile orta sertlikte bir hamur elde edin.
- Hamurun ustunu temiz bir bezle kapatip 1-2 saat mayalanmasi icin bekleyin.
- Mayalanan hamuru yarim cm. kalinliginda acin.
- Yumusamis yagin ucte birini hamurun uzerine surun.
- Hamurun kat yerlerine de yag surerek karsilikli kenarlarini bohca katlar gibi katlayin.
- Hamuru buzlukta 10-15 dakika kadar bekletin.
- Buzluktan alarak ayni islemi bir kac kez daha tekrarlayin.
- Hamuru son kez yaglayip katlayip buzluktan aldiktan sonra 3 mm. kalinliginda ve dikdortgen sekilde 15cm. kenarli seritler kesin.
- Hamur seritlerini esit kenarli ucgen parcalar halinde kesip cikarin.
- Uzerlerine bolca cevizli bal karisimini surup hamurlari genis kenarlarindan baslayarak rulo yapip sarin.
- Yaglanmis firin tepsisine dizip uzerine yumurta sarisi surun.
- 185 derecelik firinda yaklasik 35-40 dakika uzerleri kizarincaya kadar pisirin ve kruvasanlarimiz harir