

Bal Karamelli Syrniki Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~228 kcal

Rus usulü bal karamelli syrniki kup, küçük peynirli kekleri bal ve krema ile buluşturarak yumuşak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. Lor, yumurta ve unu karıştırıp küçük parçalar hazırlayın.
2. Syrnikileri tavada 6 dakika pişirin.
3. Bal ve kremayla kup içinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Syrniki harcını sert yoğurmamak için yumuşak kalmasını sağla.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta