

Ballı Haşhaşlı Syrniki

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Ballı haşhaşlı syrniki, taze peyniri haşhaş ve az balla buluşturarak yumuşak, altı renkli ve kahvalt dostu minik kekler yapar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Hamuru karıştırıp 5 dakika dinlendirin.
2. Küçük yuvarlaklar yapın.
3. Syrnikiyi tavada 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kısa dinlendirmek şekil verirken daha az yapışma sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına şekli krema koyup syrnikleri tavadan sonra sıcak sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten