

Firin Elmalı Syrniki

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 6/10

Firin elmalı syrniki, lorlu küçük kekleri elma eşliğinde pişirerek Rus kahvaltılarında yumuşak, hafif ekşi ve sıcak bir tabak sunar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 adet Elma

Yapılış

1. Lor çatalla ezin, yumurta ve unu ekleyip toparlanan yumuşak harç hazırlayın.
2. Elmayı küçük küpler halinde doğrayın harca yedirip fazla sulandırmamaya dikkat edin.
3. Karşınızdaki küçük yuvarlaklar hazırlayın yağlı kâğıt serili tepsiye dizin.
4. Syrnikleri 180°C fırında altın renk alana kadar 15-18 dakika pişirin.
5. Fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirin, elmalı kokusuyla 115°C.

PÜF NOKTASI

Lor çok suluysa hafif süzmek syrnikilerin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

115°C servis edin, yanlarında ekşi krema ya da bal bulundurun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta