

Yaban Mersin Soslu Syrniki

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Yaban mersin soslu syrniki, lorlu küçük pankekleri meyve sosuyla buluşturarak sütlü, yumuşak ve tatlı-eşli bir Rus kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Lor, yumurta ve unu karıştırarak şekil verilebilir yumuşak hamur hazırlayın.
- Harçtan küçük yuvarlaklar yapıp hafifçe bastırın.
- Syrnikileri tavada her iki yüzü toplam 6-8 dakika pişirin.
- Yaban mersinini şekerle 3-4 dakika kaynatıp sos yapın.
- Pankeklerin üstüne sos dökerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayı çok kızdırmamak için kurutmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcak kahleple eşlik ettiğinde tamamlanır.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten