

Syrniki

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 6/10

Rus lor pankekleri yumuşak peynirli hamurdan hazırlanan tavada kızartılan kahvaltıda ideal bir tabak olur.

Malzemeler

- 400 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Lorun fazla suyunu almasını tezgaha serpin, tavayla ateşte ısıtın.
2. Lor, yumurta, un ve şekeri pürüzsüz bir harç olana kadar karıştırın.
3. Harçtan avuç içi büyüklüğünde parçalar koparıp hafif yassı diskler şekillendirin.
4. Tavada iki yüzünü 6 dakika pişirin.
5. Syrniki'leri üzerine reçel ve süzme kaymak koyarak tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı yerine bir parça tereyağda pişirmek iç dokuyu nemli tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten