

Tvorozhnaya Zapekanka

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Tvorozhnaya zapekanka, taze peyniri irmik ve yumurtayla fırınlanarak hafif kabarmış, yumuşak ve kahvaltıya uygun bir Rus dilimi yapar.

Malzemeler

- 300 gr Taze peynir
- 0.5 su bardağı irmik
- 2 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm

Yapılış

1. Karışımı pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Harcı yağlanmış kalıba yayın.
3. Zapekankayı 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.
4. 15 dakika ılıtın.
5. Dilimleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Karışımı fazla çırpılmamak için fırın çatlamadan kabarmasını ayarlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi portakal suyu ve karmaşık kane ekmekek dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta