

# Vişneli Syrniki

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Vişneli syrniki, lor benzeri peyniri vişne sosu ile buluşturarak düşük yağlı hafif kıvama gelen yumuşak bir Rus usulü kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Vişne sosu

## Yapılış

1. Lor peyniri malzemesini ince ince doğrayın.
2. Lor peyniri ve Yumurta malzemelerini tavada birlikte çevirin.
3. Lor peyniri ve Yumurta karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
4. Lor peyniri tabanını kızartma süresi daha kısalsın.
5. Lor peynirli kahvaltınızı dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kızartarak dinlendirmek syrniki köftelerinin tavada daha iyi şekil tutmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişi başı küçük tava, yanındaaze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltı kurula.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta