

Ballı Haşhaşlı Syrniki

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Ballı haşhaşlı syrniki, taze peyniri haşhaş ve az balla buluşturarak yumuşak, altı renkli ve kahvalt dostu minik kekler yapar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Bal

Hamur için

- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un

Yapılışı

1. Lor, yumurta, un, bal ve haşhaş yumuşak hamur olana kadar karıştırın.
2. Hamuru 5 dakika dinlendirin, un nemlensin ve yuvarlaklar dağılmasın.
3. Harçtan küçük diskler yapın ki yüzünü ince unla kaplayın.
4. Tavada orta ısıda her iki yüzünü toplam 6 dakika pişirin.
5. Üstüne bal gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika dinlendirmek şekil verirken daha az yapışma sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına krema koyup syrnikleri tavadan sonra servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten