

Firin Elmalı Syrniki

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 6/10

Firin elmalı syrniki, lorlu küçük kekleri elma eşliğinde pişirerek Rus kahvaltılarında yumuşak, hafif ekşi ve sıcak bir tabak sunar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 adet Elma

Yapılış

1. 250 gr lor peyniri, 1 yumurta ve 4 yemek kaşığı unu karıştırın.
2. 1 elmayı küçük küp doğrayın, harca ekleyin, sulu kısmıyla gelmesin.
3. Harçtan küçük diskler yapıp yağlı kağıt tepsiye dizin.
4. Syrnikleri 180°C fırında 15 dakika pişirin, kenarları altınsun.
5. Tepside 4 dakika dinlendirip spatulayla alın, sıcak peynir dokusu dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Lor çok suluysa hafif süzmek syrnikilerin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına ekşi krema ya da bal bulundurun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta