

# Yaban Mersin Soslu Syrniki

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Yaban mersin soslu syrniki; Rus mutfağının lor (tvorog) hamurundan yapılan küçük peynirli disklerinin tereyağında kızartılmasıyla yaban mersini sosu ve smetana (ekşi krema) ile servis edilen klasik kahvaltılık tatlıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Vanilya
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

## Yapılışı

1. Lor peynirini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürüp pürüzsüzleştirmek için çatalla ezin.
2. Süzülen lora yumurtayı toz şekeri, tuzu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Un ekleyerek ele yapışmayan yumuşak hamur elde edin.
3. Avucunuzu unlayıp hamuru 8 küçük disk halinde şekillendirin; her birini 1.5 cm kalınlıkta tutun.
4. Geniş tavada sıvı yağ orta-kısa ateşte 15-20 dakika diskleri 4 dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin; çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın.
5. Yaban mersinini 1 yemek kaşığı toz şeker ve 2 yemek kaşığı suyla küçük tencerede 2 dakika kaynatıp meyve sosunu hazırlayın.
6. Diskleri tabağa alıp üstlerine yaban mersini sosunu gezdirin; yanına ekşi krema yatırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürün; aksi halde diskler dağılır. Yaban mersini sosunu hazırlarken 1-2 dakika kaynatmak yeter; meyveler bütünlüğünü korusun.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak diskleri tabağa alıp üzerine yaban mersini sosu gezdirin; yanına bir kaşık ekşi krema veya smetana yatırıp pudra şekeriyle taçlandırın.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten