

Syrniki

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 6/10

Rus klasik kahvaltılık syrniki; lor (tvorog) peynirinin yumurta, un, şeker ve vanilyayla yoğrulup küçük diskler halinde tavada kızartılması smetana (ekşi krema) ile servis edilmesidir.

Malzemeler

- 400 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Vanilya
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

Yapılış

1. Lor peynirini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürüp pürüzsüzleştirmek için çatalla ezin.
2. Süzülen lora yumurtayı şekeri, tuzu ve vanilyayı ekleyip karıştırıp 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 sıyağta orta-ısıtta 15-20 saniye diskleri 4 dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
5. Diskleri çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartıp hafıya alıp fazla yağ süzdürün.
6. Tabağa alıp üstüne ekşi krema yatırdıktan sonra pudra şekeri serpererek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürün; aksi halde diskler dağılır. Disk şekillendirirken avucunuzu unlayıp daha düzgün form alırsınız.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak diskleri tabağa alıp üstüne smetana yatırdıktan sonra pudra şekeri serpip yanına reçel veya bal ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

