

# Tvorozhnaya Zapekanka

Toplam 71 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Tvorozhnaya zapekanka, Rus mutfağının fırında pişen pastası tvorog (taze peynir), irmik, yumurta, şeker, kuru üzüm ve vanilyadan oluşan harçla kaplanmıştır. Kalın bir tabaka ile 180°C fırında üstü hafif kızarana kadar pişirildiği klasik kahvaltılık tatlıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Taze peynir
- 0.5 su bardağı İrmik
- 2 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 1 tutam Tuz
- 1 tatlı kaşığı Vanilya
- 20 gr Tereyağı
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

## Yapılışı

1. Kuru üzümü 11 su bardağı suya 10 dakika bekletin; süzgeçten geçirip suyunu alın.
2. Tvorog'u tülbentle 10 dakika süzdürüp çatalla ezin; geniş kapta yumurta, şeker, vanilya ve bir tutam tuzla harmanlayın.
3. İrmiği tvorog karışımına ekleyip kuru üzümle birlikte 1 dakika çırpın. Üzeri örtülü 10 dakika dinlendirin (irmik nem çekecek).
4. Kalın tereyağıyla yağlayın. Karışımın üzerine tülbentle örtün, üst yüzünü spatulayla düzeltin.
5. 180°C 15 dakika fırında pişirin. Üst yüzü hafif kızarana ve içi tutana kadar pişirin.
6. Fırından çıkarıp zapekanka'yı 10 dakika dinlendirip dilimleyin.
7. Tabağa alıp üstüne ekşi krema yatırın. Pudra şekeri serperek 11 dakika servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tvorog (taze peynir) yerine süzme yoğurt veya lor kullanabilirsiniz. Tülbentten 10 dakika süzdürün, fazla nem zapekanka'yı çözer. Vanilya Rus zapekanka klasik imzasıdır. Ekşi krema b1 rak1lmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak zapekanka'yı dilimleyip tabağa alıp üstüne ekşi krema (smetana) yatırın. Pudra şekeri serpin, yan1nda reçel veya bal ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta