

Vişneli Syrniki

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Vişneli syrniki, Rus mutfağının klasik kahvaltılık tatlıdır. Benzeri tvorogun yumurta, un, toz şeker ve vanilyayla yoğrulup küçük diskler halinde tereyağında kızartılmasıyla vişne sosuyla servis edilmesidir.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Vişne sosu
- 1 yemek kaşığı Sıyağ
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Vanilya

Yapılış

1. Lor peynirini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürüp fazla suyunu alıp süzme süzgeci için çatalla ezin.
2. Süzülen lora yumurtayı toz 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 sıyağ orta-kısmında 150°C'de 150°C'de 4 dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
5. Diskleri çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın. Fazla yağ süzdürün.
6. Servis tabağına alıp üzerine vişne sosu gezdirin; sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tvorog veya lor peynirinin nemini iki kat tülbentle 10 dakika süzdürün; aksi halde diskler dağılır. Disk şekillendirirken avucunuzu unlayıp yapışmadan kalınlık ve daha düzgün form alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak diskleri tabağa alıp üzerine vişne sosu gezdirin; yanına bir kaşık krema veya pudra şekeriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

