

Cevizli Havuçlu Labne Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Bilecik usulü cevizli havuçlu labne dip, havucu labne ve cevizle buluşturarak yumuşak, hafif tatlı ve sürülebilir bir dip yapar.

Malzemeler

- 2 adet Havuç
- 200 gr Labne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Havuç malzemesini ince ince rendeleyin.
- Labne ve Ceviz malzemelerini kasede karıştırın.
- Havuç ve Labne karışımını pürüzsüz kıvamına gelene kadar ezin.
- Havuç mezeyi soğutup servis tabağına dikkatlice alın.

PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek labne içinde daha kolay birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve sebze çubuklarıyla küçük dip olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş