

Labneh

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 11/10

Levant kahvaltılarında zeytinyağı, çukuru açılan süzme yoğurt peyniri; zaatar ve ekmekle yenir.

Malzemeler

- 700 gr Süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Zaatar
- 1 adet Pide ekmeği

Yapılış

1. Süzme yoğurdu tuzla karıştırın.
2. Tülbentte 12 saat buzdolabında süzün.
3. Tabağa yayıp zeytinyağı ve zaatarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tülbentte en az 12 saat süzün; kaşığı tuz tutan koyu kıvam oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağı, zaatar ve pide ekmeğiyle sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten

Susam