

Labneli Zaatar Pide

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Labneli zaatar pide, yumuşak hamuru labne ve zahterle buluşturarak otlu, kremalı ve sabah sofralarına uygun bir fırın pidesi çikarır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Labne
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
2. Labne ve zahteri üstüne sürün.
3. Pideyi 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Labneyi pişirme öncesi ince yaymak pidenin ortasında dengeli bir nem bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak sunun, yanına domates, salatalık ve zeytin koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt