

Labneli Zaatar Tost

Toplam 10 dk

Hazırlama · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Labneli zaatar tost, kızarmış ekmeği labne ve zaatar ile buluşturarak ferah, tuzlu ve hafif bir Orta Doğu usulü kahvaltısı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 0.8 su bardağı Labne
- 2 yemek kaşığı Zaatar
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Ekmek dilimlerini hafifçe kızartın.
- Labneyi ekmeklerin üstüne kalınca sürün.
- Zaatar küçük kapta zeytinyağıyla karıştırın.
- Baharatlı karışım labneli yüzeye eşit biçimde yayın.
- Tostu bekletmeden sıcakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği 2 dakika kızartmak labnenin üstte taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına domates dilimleri ve tuzlu zeytin ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam