

Labneli Zahterli Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Antalya usulü labneli zahterli bazlama, s1ca bazlamayı labne ve zahterle buluşturarak aromalı yumuşak ve paylaşılabilir kahvaltılar hazırlar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 200 gr Labne
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Bazlamaları tavada 2-3 dakika ısıtın.
2. Labneyi bazlamaların üzerine ince bir kat sürün.
3. Zahteri ve zeytinyağını üstüne eşitçe serpin.
4. Bazlamayı kapatıp 1 dakika daha ısıtın.
5. Ilımlı olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı son anda ısıtmak labnenin üzerinde hafifçe eriyen bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bazlamayı ısıttıktan sonra, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt