

# Peynir Toplar1

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 14/10

Labne ve beyaz peynirle hazırlanan taze ve susamla kaplanan soğuk aperatif.

## Malzemeler

- 200 gr Labne
- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 12 adet Kraker

## Yapılış

1. Labne ile beyaz peyniri çatal yardımıyla pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
2. İnce kıyılmış dereotunu peynir harcına ekleyip bütünleştirin.
3. Karışımı buzdolabında 15 dakika sertleşmeye bırakın.
4. Harçtan küçük toplar yuvarlayın. Susam ve pul biber karışımına bulayın.
5. Peynir toplarını krakerlerle birlikte soğuk atıştırmalık olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karışımı 15 dakika soğutun; toplar daha düzgün şekil alır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kraker ve çiğ sebzelerle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Susam

Gluten