

# Turunç Reçelli Labne Tostu

Toplam 14 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Antalya turunç reçelli labne tostunu, kızarmış ekmeği labne ve turunç reçeliyle buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli bir Akdeniz kahvaltısı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekşi mayalı ekmeği
- 0.8 su bardağı Labne
- 3 yemek kaşığı Turunç reçeli
- 10 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Ekmeği dilimlerinin dışını önce tereyağıyla sürün.
- İç yüzeylere labneyi eşit şekilde yayın.
- Turunç reçelini labnenin üzerine incece paylaşın.
- Tostu tavada iki yüzü kızarmaya kadar pişirin.
- Ilımlı olarak servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Reçeli ince sürmek labnenin tadını daha iyi çıkarır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş biber, salatalık turşusu ve sıcak çörek dilimleriyle serpintisiz sunum kurun.

## Alerjenler

Gluten

Süt