

Zaatarlı Labneh Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 5/10

Zaatarlı labneh gözleme, ince hamuru labneh ve zahterle doldurarak ekşi, otlu ve Levant kahvaltısına uygun bir sokak işi çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Labneh
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
2. Labneh ve zahteri karıştırıp hamura yayın.
3. Gözlemeyi tavada iki yüzünü 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Labneh'i fazla sulu bırakmamak gözlemenin tavada daha kolay çevrilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edip yanına bal, kaymak ve tereyağı simit dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt