

Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği

Toplam 12 dk Hazırlık · Pişirme 4 dk 2 kişilik Kolay ~224 kcal

Fas usulü zeytinli labneli kahvalt ekmeği, sıcak ekmeği labne ve zeytinle buluşturarak yumuşak, tuzlu ve sade bir sabah tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 150 gr Labne
- 10 adet Zeytin
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

Yapılış

- Zeytinleri çekirdeklerinden ayrılarak doğrayın.
- Ekmek dilimlerini hafifçe ısıtın. Zeytinleri kurutun.
- Labneyi ekmek dilimlerinin üstüne kalınca sürün.
- Doğranmış zeytinleri üstlerine paylaşarak zeytinyağı gezdirin.
- Ekmeği bekletmeden kahvaltılarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği tavada 2 dakika ısıtmanın üzerinde hafifçe erimesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt