

Cevizli Havuçlu Labne Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 3/10

Bilecik usulü cevizli havuçlu labne dip, havucu labne ve cevizle buluşturarak yumuşak, hafif tatlı ve sürülebilir bir dip yapar.

Malzemeler

- 2 adet Havuç
- 200 gr Labne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Havucu rendeleyip tavada az yağla 4 dakika yumuşayana kadar çevirin.
2. Cevizi ince çekin, labnenin sulanmaması için havucu tamamen iltın.
3. Labne, havuç ve cevizi tuzla karıştırarak kremamsi bir dip hazırlayın.
4. Dipi soğuk tabağa alıp üstüne ceviz serpip kırmekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek labne içinde daha kolay birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmak ve sebze çubuklarıyla soğuk dip olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş