

# Labneh

Toplam 730 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 11/10

Levant kahvaltılarında zeytinyağı, çukuru açılan süzme yoğurt peyniri; zaatar ve ekmekle yenir.

## Malzemeler

- 700 gr Süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Zaatar
- 1 adet Pide ekmeđi

## Yapılış

1. Süzme yoğurdu tuzla karıştırın.
2. Tülbentte 12 saat buzdolabında süzün.
3. Tabađa yaylayın zeytinyağı ve zaatarla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu tülbentte en az 12 saat süzün; kaşığı tuz tutan koyu kıvam oluşur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağı, zaatar ve pide ekmeğiyle sunun.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Susam