

# Labneli Somonlu Bagel

Toplam 12 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 2 dk

2 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 17/10

Bagel ekmeği, labne ve füme somonla hazırlanan pratik kahvaltılık sandviçi.

## Malzemeler

- 2 adet Bagel
- 150 gr Labne
- 120 gr Füme somon
- 1 yemek kaşığı Kapari
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Başlangıçta kuru ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Bagelleri ortadan kesip 2 dakika kızartın.
3. Labneyi limon suyu ve dereotuyla karıştırın.
4. Bagellere labne sürüp somon ve kapari yerleştirin.
5. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bageli hafif kızarttıktan sonra labne ekmeği 15 dakikadan uzun süre üzerinde kalmasın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Açılış sandviçi gibi sunun, yanına taze yeşillikler ve limon dilimi koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri