

Labneli Zaatar Tost

Toplam 10 dk

Hazırlama · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Labneli zaatar tost, kızarmış ekmeği labne ve zaatar ile buluşturarak ferah, tuzlu ve hafif Orta Doğu usulü kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 0.8 su bardağı Labne
- 2 yemek kaşığı Zaatar
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
- Ekmeğini orta ateşte 2 dakika kızartın yüzeyi gevrek kalsın.
- Labneyi ekmeğe ince tabaka halinde sürün.
- Üstüne zaatar serpin, zeytinyağıyla bekletmeden servis edin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği 2 dakika kızartırken labnenin üstte taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına domates dilimleri ve tuzlu zeytin ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam