

# Labneli Zahterli Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Antalya usulü labneli zahterli bazlama, sıcak bazlamayı labne ve zahterle buluşturarak aromalı yumuşak ve paylaşılabilir bir kahvaltılar.

## Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 200 gr Labne
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcakta ısıtın. Bazlamaları 15 dk ısıtın.
2. Bazlamaları kuru tavada orta ateşte 3 dakika ısıtın.
3. Bazlamaların üstüne labneyi kenarlara taşırmadıkça sürün.
4. Üstüne zahter ve zeytinyağı gezdirip 1 dakika servis edin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Bazlamayı son anda ısıtın, labnenin üzerinde hafifçe eriyen bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bazlamayı sıcak sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip yanına domates koyun.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt