

Sürk Baharatlı Labne Ezmesi

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 1/10

Hatay sürk baharatlı labne ezmesi, labneyi sürk ve zeytinyağıyla buluşturarak keskin, kremalı ve meze sofraları için uygun bir dip hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Labne
- 2 yemek kaşığı Sürk baharat
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

- Labneyi kaseye alıp sürk baharat üzerine serpin.
- Zeytinyağıyla avuç ekleyip kremamsı bir kıvam yakalayın.
- Ceviz içini iri kırmaya dokuyu vermek için karıştırın.
- Karışımı 15 dakika dinlendirip aromaları oturmasını bekleyin.
- Ezmeği ekmeğe sürülecek kıvamda servis edin.

PÜF NOKTASI

Sürkü azar azar eklemek tuz dengesini kontrollü kurmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş