

Turunç Reçelli Labne Tostu

Toplam 10 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Antalya turunç reçelli labne tost, kızarmış ekmeği labne ve turunç reçeliyle buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli bir Akdeniz kahvaltısı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekşi mayalı ekmekek
- 0.8 su bardağı Labne
- 3 yemek kaşığı Turunç reçeli
- 10 gr Tereyağı

Yapılışı

- Ekmekek dilimlerini tereyağıyla tavada kızartın.
- Labneyi ekmeğğin üzerine ince bir kat sürün.
- Turunç reçelini labnenin üstüne paylaşarak ekmeğği ısıtmayacak kadar kullanın.
- Tostları 1 kiye kesip bekletmeden servis edin.
- Tostunu ikiye kesip hemen servis edin, labne ekmeğği ısıtmasın.
- Son dokusunu kontrol edip tabaklayın ve servis dokuyu korur.
- Tamamlanınca 5 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Reçeli ince sürmek labnenin tadını artırarak aromayı artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kızarmış biber, salatalık ürşusu ve sıcak çörek dilimleriyle serpintisiz sunum kurun.

Alerjenler

Gluten

Süt