

# Zaatarlı Labneh Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açlık bar 5/10

Levant sofralarının zahterli labneh gözlemesi; ince hamurun zeytinyağında dinlenmiş zahter, ezilmiş labneh ve sumakla doldurulup tavada iki yüzü kızartılarak kahvaltıda tüketilebilir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Labneh
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Sumak

## Yapılışı

1. Un, tuz ve suyu yoğurma kabında 6 dakika çalınarak pürüzsüz hamur elde edin; üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.
2. Labnehi çatalla ezip içine zahter, sumak ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırarak iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru 4 bezeye bölüp her birini ince yufka açın üst yüzüne susam serpin, içine harcı yayıp katlayın.
4. Yapılmaz tavada gözlemeleri orta-kıstıkta 8 dakika iki yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
5. Tabağa alıp üçgen dilimleyerek servis edin; üstüne ekstra zeytinyağı ve sumak gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Zahteri zeytinyağıyla 5 dakika önceden buluşturun; aroma derinleşir. Labnehi tülbentle 5 dakika süzdürün; gözleme nemlenmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üçgen dilimleyip tabağa alıp üstüne taze nane, dilim domates ve zeytinle Levant kahvaltılarını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt