

Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği Levant Usulü

Toplam 12 dk

Hazırlık · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açlık bar 6/10

Levant usulü zeytinli labneli kahvalt ekmeği, kalınsüzme yoğurttan labneyi taze ekmeğin üstünde zeytinyağı ve siyah zeytinle buluşturan, Lübnan ve Suriye sabah sofralarının sade klasidir.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 150 gr Labne
- 10 adet Zeytin
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 40 gr Kalamata zeytin (siyah)
- 5 yaprak Taze nane
- 1 tatlı kaşık Zaatar baharat (opsiyonel)
- 4 dilim Salatalık dilimi (eşlik)
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılışı

- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alınışıcak adımlarda arama yapılması için diye tezgah düzenleyin.
- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için tavayı 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için tavayı ateşte 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için tavayı ateşte 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için tavayı ateşte 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği için tavayı ateşte 2 dakika ısıtın.
- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği ekmeğini kuru tavada 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği ekmeğini kuru tavada 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği ekmeğini kuru tavada 2 dakika ısıtın. Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği ekmeğini kuru tavada 2 dakika ısıtın.
- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği labnesini ekmeğe ince tabaka sürün, tuzlu zeytinle dengelensin.
- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği üstüne zeytinleri ekleyip bekletmeden servis edin.
- Zeytinli Labneli Kahvalt Ekmeği yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

PÜF NOKTASI

Labneyi kaşıklayırken ortasına bir kuyu açın. Zeytinyağı bu kuyuda toplandıktan sonra her lokmada labne ve yağ dengesi kalır. Zaatar Levant kahvaltımza şık bir dokunuş ekler.

SERVIS ÖNERİSİ

Mint çayı veya taze sıkılmış nar suyu eşliğinde, küçük tabakta zeytinyağı + zaatar batırılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam

