



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI LABNELİ KARELER

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 dilim tost ekmeđi
1 paket labne
100 gram ıspanak
1 diř sarımsak
Pul biber
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ
1 adet yumurta
1 fincan süt
1 yemek kaşığı un

Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek çıkarın. Merdane ile hafifçe ezerek ekmeğin esnemesini sağlayın. Dört eşit kareye bölün. Ispanakları sıcak suya sokup çıkarın. Minik minik doğrayın. Labnenin 3/4'üne ıspanakları katıp iyice karıştırın. Bu karışımı minik ekmeklerin yarısının üzerine kalınca sürün. Ekmeklerin diğer yarısını peynirli karışımın üzerine kapatın. Diđer yanda yumurta, süt, un ve tuzu birleştirip çırpın. Aralarına ıspanaklı labne sürdüğünüz tost ekmeklerini bu karışıma batırıp kızgın yağda kızartın. Her tarafını eşit kızartıp kağıt havlu üzerine çıkarın. Kalan labneye sarımsakları ezip katın. Ispanaklı labneli karelerin üzerine gezdirin. Pul biber ve ıspanak parçaları ile süsleyerek servis edin.

