



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU VE LABNELİ DÜRÜM

- 2 adet lavaş
- 6 dilim AYTAÇ DANA JAMBON
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı labne
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 3 dilim kaşar peyniri
- 4 adet marul yaprağı

- 1 Bir tabağın içinde labne, mayonez, kaşar peyniri ve sarımsağı ezerek karıştırın.
- 2 Düz bir tabağa birinci lavaşı alın ve hazırladığınız harcın yarısını sürün.
- 3 AYTAÇ DANA JAMBON ların yarısını lavaşın kenarının biraz üstünden başlayarak enlemesine dizin.
- 4 2 adet marul yaprağını üzerine kapatın ve lavaşı sıkı bir biçimde dürüm gibi sarın.
- 5 Aynı işlemi ikinci lavaş için de yapın ve üzerlerini streçleyip dolapta yaklaşık 1 saat dinlendirin.
- 6 Dolaptan çıkardığınız lavaşların kenarlarını bıçakla alarak yaklaşık 1-1.5 parmak eninde dilimleyin ve servis yapın.

