



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU PEYNİRİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 su bardağı çiğ kaju (sıcak suda 3 saat bekletilmiş)
1 tatlı kaşığı Sarımsak tozu
1 tatlı kaşığı Soğan tozu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 çay bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı organik elma sirkesi
1/2 limon suyu
Tuz

Kaju peyniri için gerekli malzemeleri opsiyonel malzemelerden aklınıza yatan, hoşunuza giden malzemelerle blendırdan geçirin ve kaju labnemiz hazır. Yumuşacık, ipek gibi ve pürüzsüz. Tadı bildiğin labne peynir. 3-4 gün buzdolabında saklayarak tüketebilirsiniz.

