



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LABNE KREMALI TAVUK

1 pk.Pınar Labne
2 adet Tavuk Göğüs
1 Diş Sarımsak
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
3 adet kornişon Turşu
Kırmızı Etlı Biber

Tavukları haşlayıp süzuyoruz.Soğuyunca didikliyoruz.

Bir kabın içerisinde Labneyi döküyoruz.Labneyi güzelce krema şeklinde çırpıp, içine tuz,sarımsak,karabiber küçük küçük kornişonları doğruyoruz. Tavuklarıda ilave edip karıştırdıktan sonra servis tabağına alıp üzerini kırmızı biberlerle, tavuk parçalarıyla süslüyoruz.