



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE PEYNİRİ YAPIMI

Yarım kilo tam yağlı yoğurt (tercihen katkısız jelatinsiz organik yoğurt)

Yarım tatlı kaşığı deniz tuzu

Süzgeç

2 kat tülbent

Tatlılar veya baharatlı soslar için kullanılan yoğurt peyniri labne gerçekten de kremaya göre sağlıklı bir seçimdir.

İç i derin bir kase içine süzgecimizi yerleştirelim. 2 kat tülbent koyalım.

Yoğurdumuzu çırpıp tuzunu ekleyip krema kıvamına getirelim.

Yoğurdumuzu tülbent üzerine dökelim. Üzerini folya ile kaplayıp buzdolabında bir gece bekletelim.

Ertesi sabah labne peynirimiz hazır dır.

Not:Yoğurt alt ı suyu da çok faydalı oldu ğ u için atmayın. Labne peynirinizi krema olarak tatlılarınızda rahatlıkla kullanabilirsiniz

