



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNE SOSLU İSPANAKLI DİLİM EKMEK

Sakin Sesizlik

1 pk.Pınar Labne  
Dilim Ekmek  
yarım kg.İspanak  
3 adet Havuç  
1 adet Soğan  
1 su bardağı su  
tuz  
Çörekotu  
Kırmızı biber  
1 sap dereotu  
LABNE SOSU  
1 paket labne  
1 diş sarımsak  
tuz

1 adet soğanı zeytinyağında kavurun. İçine 2 bardak rendelenmiş havucu atın kavurun. İspanakları da atıp kavurduktan sonra bir su bardağı suyla pişirin. Tuzunu atıp soğumaya bırakın.  
1 adet ekmek dilimini Labneli sos dökün.Üzerine ıspanakları tekrar ekmek üzerini labne sos dökün.En üstünü çörekotu ve dereotuyla süsleyip buzdolabında 1 saat bekletip servise hazırlayın