



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ FLAN

Michael Montignac

200 GR LABNE PEYNİRİ
YARIM SU BARDAĞI KREMA
50 GR ÇEKİRDEĞİ ÇIKARILMIŞ SİYAH ZEYTİN
4 YUMURTA
2 DOMATES
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI
1 TUTAM MERCANKÖŞK (ORİGANO)
TUZ
KARABİBER

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın. Domatesleri küçük parçalara bölün ve üzerlerine kayatuzu serperek, bir süzgeçte sularının (30 dakika kadar) süzülmesini bekleyin. Sonra bol suyla durulayın ve mutfak havlusu üzerine yayıp kurutun. Labne peyniri ile kremayı karıştırın. Bu karışıma omlet gibi çırpılmış yumurtaları da ekleyin. Mercanköşkü serpin. Tuzunu biberini ekleyin. Sonra zeytinleri ve domatesleri ilave edip iyice karıştırın ve elde ettiğiniz bu karışımı yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına dökün. 150 derece ısıdaki fırında 40 dakika pişirin. Ilık veya soğuk, yanında "domates özü" ile servis yapabilirsiniz.

Domates özü hazırlama: Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük parçalara bölün ve tuz, karabiber ekleyerek mikserden geçirin.