



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PASTA KANEPE

- 1 paket dilimlenmiş tahıllı ekme 
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 100 gr. labne
- 1 adet kornişon turşu
- 1 çay bardađı ceviz
- 1 çay kadađı karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr. labne
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam maydanoz
- Yeteri kadar çeri domates
- 1 tutam maydanoz

Dilimlenmiş ekmeklerin kenarlarını bir bıçak yardımıyla düzgünce kesin ve ekmekleri dikdörtgen oluşturacak şekilde ortadan ikiye bölün. Üzerine tereyağı sürüp 5 dk. fırınlayın.

Salçalı labne için, salça, labne, küp doğranmış kornişon turşu, ceviz, ve karabiberi bir tabakta karıştırın. Sarımsaklı labne için, labne, sarımsak ve maydanozu başka bir tabakta karıştırın. Kızaran ekme  dilimlerinden bir tanesini servis tabağına alın, üzerine kalın bir kat salçalı labneden sürün. 2. kat ekmeği üzerine koyun ve sarımsaklı labneden sürerek bıçak yardımıyla düzeltin.

Tüm ekme  dilimlerine aynı işlemi uygulayın. Çeri domatesi ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

