



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABLE'Lİ İSPANAKLI HAYDARI KANEPE

Sakin Sessizlik

Haydarisi İçin
1 kutu Pınar Labne
yarım demet Dereotu
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
6 Dilim Ekmek
Yarım kg. Ispanak
1 adet Soğan
1 su bardağı su
Tuz, kırmızı biber, çörekotu

Yapılışı

1 adet soğanı zeytinyağında kavurun. Ispanakları da atıp kavurduktan sonra bir su bardağı suyla pişirin. Tuzunu atıp soğumaya bırakın.
Sarımsakları sahanda dövüp hazır bekletin.
Derin bir kaseenin içine Pınar Labneyi, sarımsağı, tuzu, zeytinyağını, doğranmış dereotlarıyla karıştırdıktan sonra, dilim ekmeğin üzerine 1 yemek kaşığı ıspanağı sürüp diğer dilim ekmekle kapatın. En üstüne haydariyi süsüp, buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra didimleyerek servis yapın. Üzerini kırmızı pulbiber, çörekotuyla süsleyebilirsiniz.