



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ AMERİKAN SALATASI

Ayça Gümüş

200 gr pınar labne
1 kase süzme yoğurt
3 orta boy patates
2 orta boy havuç
1 su bardağı konserve bezelye
250 gr kornişon turşu
1,5 limon suyu
tuz
karabiber
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Patates ve havuçları kabuklarıyla haşlıyoruz, kabuklarını soyup kornişon turşuyla birlikte küp küp doğruyoruz. Bezelyeyi tuz, karabiber, limon suyunu ekleyip karıştırıyoruz.

Karıştırma kabına labne peyniri ve süzme yoğurdu alıyoruz, içine 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı, 1 fiske tuz ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine sürmek için 3 çorba kaşığı kadarını bir kaseye alıp ayırıyoruz. Havuç, patates, bezelye, kornişon turşu karışımını labneli yoğurdun üstüne döküp karıştırıyoruz. Salata kasesinin içerisine alıp üzerini ayırdığımız labneli yoğurtla kapatıyoruz. Havuç, salatalık dilimleri ve maydanozla süslüyoruz.