



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ CEVİZLİ HAVUÇ SALATASI

Aylin Glkıran

Pınar Labne 200 gr

4 adet Havuç

2 yemek kaşığı mayonez

3 yemek kaşığı zeytinyağı

tuz

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Havuçlar soyululup rendelenir, 2 yemek kaşığı zeytinyağında karıştırarak pişirilir.pişen havuçların içine yarım su bardağı ceviz atılır karıştırılır.

Dięer tarafta, Labne Peynir, mayonez, 1 yemek kaşığı sıvıyağ ve tuz karıştırılır. (zeri için 3 yemek kaşığı kadar ayrılıp,)

Havuçlarla labneli karışım karıştırılır.Servis tabağına alınan havucun üzerine labneli karışım ve cevizle süslenerek Servise hazırlanır