



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE'Lİ KANEPELER

1 paket dilimlenmiş tahıllı ekme 

Salçalı Labne:

2 tatlı kaşığı kahvaltılık hazır sos ya da biber salçası

100 gr Pınar Labne

1 adet kornişon turşu (küp küp doğranmış)

Salça kullanılacak ise (ceviz ve baharat)

Sarımsaklı Labne:

100 gr Pınar Labne

1 diş sarımsak

1 tutam maydanoz

Süslemek için:

 eri domatesi

Maydanoz

Dilimlenmiş ekmeklerin kenarlarını bir bıçak yardımıyla düzgünce kesin ve ekmekleri dikdörtgen oluşturacak şekilde ortadan ikiye bölün. Salçalı labne için herke li tüm malzemeyi bir tabakta karıştırın. Sarımsaklı labne için hazırladığınız malzemeleri de başka bir tabakta karıştırın. Hazırladığınız 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.  eri domatesi ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.