



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTERLİ İÇİM LABNELİ PİDE

- 1 adet ramazan pidesi
- 1 paket (400 gr) İçim Labne
- 20-25 dal nane
- 4 çorba kaşığı çekirdeksiz yeşil zeytin
- 5 çorba kaşığı tuzlu Antep fıstığı
- 2 adet kuru acı biber
- 3 dolu çorba kaşığı zahter
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 avuç nar
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Ramazan pidesinin ortasındaki kare kare şekil verilmiş kısımları elinizle çıkartın. Kenarlarının kalmasına özen gösterin.

200 derecede altlı, üstlü çalışan fırında 5 dakika çıtırdatın.

20-25 dal naneyi, 4 çorba kaşığı çekirdeği alınmış yeşil zeytini, 2 adet kuru acı biberi ve 6 çorba kaşığı tuzlu antepfıstığını kesme tahtasında hepsini beraber ince ince kıyarak karıştırın. Yaklaşık 4 dakika kıymanız yeterli olacaktır.

Hepsini bir kaseye alıp üzerine 2 dolu çorba kaşığı zahter ve 1 kahve fincanından birkaç kaşık fazla zeytinyağı koyup karıştırın.

Başka bir kasede, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 dolu çorba kaşığı zahteri karıştırın.

Çıtırdayan pideye, zahterli yağı sürün.

Üzerine 1 paket, 400 gr, İçim Labne'yi yayın.

Onun da üzerine hazırladığınız naneli karışımı ortasında bir tepe olacak şekilde yerleştirin.

En son üzerine 1 avuç nar tanesi ve 1 çorba kaşığı kadar kavrulmuş susam koyunca dilim dilim ziyafetiniz hazır.

