



## ZEYT-ÜL LABNE

Ömür Akkor

2 kilo yoğurt  
Yarım litre Komili natürel sızma zeytinyağı  
Kuş üzümü  
Taze zahter (taze kekik)  
Kuru domates  
Kaya tuzu  
Yoğurdu süzmek için bez

İlk önce yoğurdu süzmek için bezinizi ıslayıp bir kabın içine serin.  
Yoğurdu kaya tuzu ile iyice çırpın.  
Daha sonra yoğurdun yarısını beze koyun ve üzerine yarım bardak su dökün.  
Yoğurdun kalanını ekleyip yarım bardak su daha ilave edin.  
Bezin ağzını toplayıp bir yere asıp 5 saat süzmeye bırakın.  
Daha sonra süzülen yoğurdu buzdolabında süzmeye devam edin ve en az 3 gün daha süzün.  
3 gün sonra iyice kuruyan yoğurdu bezden çıkarın.  
Elinize Komili zeytinyağı sürün ve yoğurttan misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.  
Daha sonra bir kavanoza Komili sızma zeytinyağını koyun.  
İçine hazırladığınız yoğurt toplarını, kuş üzümünü, zahteri ve kuru domatesi ilave edin.  
Serin bir yerde 2 hafta dinlendirdikten sonra iftarda ya da sahurda sıcak pidenin yanında servis edin.

