



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Labneli Cevizli Sandviç



Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday veya çavdar ekmeği
- 4 yemek kaşığı labne peyniri
- 1 avuç ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tutam tarçın (isteğe bağlı)
- Roka veya taze fesleğen yaprakları (servis için)

Yapılışı:

1. Labneli Karışımı Hazırlama:

- Labne peyniri bir kaseye alın. İçine dövülmüş cevizleri ve balı ekleyip karıştırın. Hafif tatlı ama doyurucu bir karışım elde edin.

2. Sandviçi Oluşturma:

- Ekmek dilimlerinin üzerine labneli karışımdan sürün. İsteğe göre üzerine biraz tarçın serpin.
- Diğer ekmek dilimini üzerine kapatın. Dilerseniz üçgen şeklinde keserek servis edin.



3. Servis:

- Yanına taze roka veya fesleğenle süsleme yapabilir, sıcak çayla birlikte servis edebilirsiniz.

>> **İpucu: Bu sandviç, hem tatlı hem tuzlu sevenler için ideal! İçine kuru üzüm veya incir de eklenerek farklı bir aroma yakalanabilir.**

Kiraz'ın
Mutfağı