



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Labneli Renkli Sebze Çubukları



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 200 g labne peyniri
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 küçük havuç
- 1 küçük salatalık
- 1 kırmızı kapy biber
- 1 sarı kapy biber
- 1 yemek kaşığı dereotu
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 tutam karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Havuç ve salatalığı soyup soymamaya kabuklarının durumuna göre karar verin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyin. Çubukların rahat tutulabilecek eşit uzunlukta olması için keskin bir bıçak ve düz kesme tahtası hazırlayın. Labneyi soğuk tutun.

Servis Önerisi:

Sebze çubuklarını renklerine göre bölmeli kaba yerleştirip labneli dip sosu kapaklı küçük bir kapta yanında sunun.

Yapılışı:

1. Dip sosu hazırlayın:

- Labne, yoğurt, limon suyu, dereotu ve karabiberi pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Yoğurdu bir anda eklemek yerine kıvamı izleyerek kullanın ve sosu çubuklara tutunacak yoğunlukta bırakın.



2. Sebzeleri kesin:

- Havuç, salatalık ve biberleri yaklaşık bir parmak uzunluğunda ince çubuklara ayırın.
- Çok kalın parçaların sert kalmaması, çok ince parçaların da taşınırken kırılmaması için ölçüyü eşit tutun.

3. Fazla nemi alın:

- Salatalık çubuklarının çekirdekli kısmı çok suluysa kağıt havluyla hafifçe kurulayın.
- Bütün sebzeleri kaba koymadan önce yüzeylerinde su damlası kalmadığını kontrol edin.

4. Kutuyu hazırlayın:

- Sebzeleri ayrı bölmeye, sosu sızdırmaz küçük kaba yerleştirin ve kapağını sıkıca kapatın.
- Tüketene kadar soğuk tutun, sebzeleri sosun içine önceden batırmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. Labneli sos pürüzsüz, kaşığının izini tutan ve sebze çubuğundan hemen akmayan kıvamda olmalıdır. Sebzeler diri, taze kokulu ve kararmamış olmalıdır. Kesilen parçaların sivri uçlarını düzeltin. Sulanan sos, yoğurdun fazla eklenmesi veya sebzelerin ıslak bırakılması nedeniyle oluşabilir.

Saklama:

Sosu ve kesilmiş sebzeleri ayrı kaplarda buzdolabında bir gün saklayın. Ev dışında taşınırken mutlaka buz aküsü kullanın. Oda sıcaklığında iki saatten uzun kalan süt ürünlü sosu yeniden buzdolabına koymayın.

>> **İpucu:** Bölmeli ve sızdırmaz bir kap kullanmak sebzelerin sosla erken temas edip yumuşamasını ve taşıma kabına sıvı sızmasını önler.