

# Zeytin Ezmesi ile Sandviç Dilimleri

**Süre:** 5 Dakika dk

### Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 2-3 Kişilik

## Malzemeler:

**Ana Malzemeler:**

- 6 dilim tost ekmeği veya tam buğday ekmeği
- 4 yemek kaşığı siyah zeytin ezmesi
- 2 yemek kaşığı labne peyniri veya krem peynir
- 1 tutam kekik veya fesleğen
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı (isteğe bağlı)

---

## Yapılışı:

### 1. Karışımı Hazırlama:

- Bir kasede zeytin ezmesi ile labne peyniri (veya krem peynir) karıştırılır. Dilerseniz içine biraz kekik veya fesleğen ekleyin.

### 2. Ekmekleri Hazırlama:

- Ekmek dilimlerinin üzerine hazırladığınız karışımdan sürün.
- İsteğe göre ekmekleri çapraz şekilde üçgen veya minik dikdörtgenler halinde kesebilirsiniz.

### 3. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sandviç dilimlerini taze nane veya roka yaprakları eşliğinde servis edin. Yanında domates dilimleri ve çayla harika gider.

**>> İpucu: Sunum sırasında üzerine susam, çörekotu veya ince kıyılmış ceviz serperek lezzeti ve görüntüyü zenginleştirebilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı