

Labneli Patlican Salata

Malzemeler

2 Adet Kirmizi Biber

200 gr Labne Peyniri

Yarim Adet Limonun Suyu

2 Adet Patlican

2 Dis Sarimsak

Tuz

2 Adet Yesil Biber

3 Yemek kasigi Zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle patlican ve biberleri kozleyin. Kabuklarini soyun. Patlicanlari yarim limon suyu ile bir kasede karistirin. Kozlenmis biberleri, patlicanlari ince bir sekilde dograyalim.

Karisima Labneyi ekleyin. Zeytinyagi, dovulmus sarimsak ve tuz ilave edin. Arzu ederseniz uzerine ince dogranmis maydanoz serpistirin.

ellerinize saglik:)