



PINAR LABNELİ TURŞULU KANEPE

Malzemeler

- 200 gr. Pınar Labne
- 1 paket susamlı-çörekotlu kraker
- 5-6 Adet kornişon turşu
- 2 adet kırmızı biber turşusu
- Süslemek için,
- Macar salam
- Salatalık Dilimleri
- Yeşil Soğan

Yapılışı

Turşuları minik küpler halinde doğrayıp bir kase içerisinde Pınar Labne ile karıştırıyoruz. Krakerlerimizin üzerine Pınar Labneli karışımımızı sürüyoruz. Salamları rulo şeklinde sarıp kanepemizin üzerine yerleştiriyoruz. Salatalıkları ince ince dilimleyip , yeşil soğanla süsleyip servise hazır hale getiriyoruz.