

## **Laban Mutboukh (Kuvani Jogurt)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje**obicnog jogurta (ne sme imati želatin)
- **1** belance dobro umuceno
- **2 kašice** gustina
- **1 kašice** soli

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Sipamo jogurt u šerpu. Dodamo umuceno belance, i so i gustin. Mešamo u jednom pravcu dok sve nije dobro izmešano. Sada na srednjoj temperaturi konstantno mešajuci u istom pravcu (ovo je bitno), kuvamo dok se jogurt ne zgusne, oko 15 minuta.

Ovako.

### **Savet**

Interesantan recept iz Libanonske kuhinje. Ovakav jogurt dodaje se raznim jelima. Ja sam pravila sa jajima, koji sam takodje sad postavila.