המתכון מתייחס להכנת גבינת לבנה ביתית, פשוטה וטעימה להפליא.

רכיבים:

ליטר יוגורט

1 כפית מלח

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה ליטר יוגורט עד לקבלת מרקם חלק.

2. מוסיפים כפית מלח ומערבבים עם מטרפה.

3. שופכים את תכולת הקערה לתוך מסננת גדולה אשר מונחת עליה מטפחת/מגבת דקה. קושרים את ארבעת קצוות המטפחת ותולים מעל קערה עמוקה. (פעולה זאת נעשית על מנת לסנן ולהפריד את מי הגבינה מהגבינה.

ניתן לתלות גם במקרר על מנת להבטיח טריות).

4. לאחר 24 שעות- מי הגבינה התנקזו, פותחים את המטפחת או את המגבת.

5. מעצבים בצורה הרצויה, יוצקים מעל כמות נדיבה של שמן זית ומעט עלי זעתר טריים.