



## Joghurtbällchen in Öl

### Labana

Dieses Rezept dient der Haltbarmachung von Joghurt. Man kann die Bällchen sofort essen, sie schmecken aber besser, wenn man sie einige Tage durchziehen lässt.

Herkunft: Libanon

Kategorie: Beilagen, Würzmittel

Marinieren / Einlegen: 5 Tag(e)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 2 Kilogramm

2 Kilogramm Joghurt

1 EL Salz

300 ml Olivenöl

### Vorbereitung

Joghurt mit Salz vermischen und in ein sauberes Tuch geben. Das Tuch oben zusammenbinden und in einem kühlen Raum über einer Schüssel aufhängen. 5 Tage hängen lassen, bis die ganze Molke weitgehend abgetropft ist.

### Zubereitung

Mit eingeölkten Händen aus dem Joghurtkäse kleine Bällchen formen und in ein sauberes Glas schichten. Vollständig mit Olivenöl bedecken. Nach 10 Tagen sind die Bällchen gut durchgezogen.