



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

BİBERLİ AYRAN



1 kase süzme yoęurt
1 adet arnavut biberi
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
Su
Buz

- # Karıştırma kabına süzme yoğurt ve tuz konur. Bir el ırpıcısı yardımıyla prz kalmayana kadar çırpılır.
- # zerine ayran kıvamına gelenek kadar azar azar su ilave ederek karıştırılır.
- # Arnavut biberi ve sivri biber tohumlarıyla birlikte doğranır, ayrana ilave edilir.
- # Biberli ayranın üzeri kapatılır, en az 2 saat bekletilir. (Ne kadar çok beklerse o kadar çok lezzetli olur.)
- # Bekleyen ayran bir süzgeçten geçirilerek sürahiye aktarılır.
- # Bardaklara buz konur, üzerine biberli ayran eklenir.
- # Servise sunulur.

Not: Biberli Ayran, Malatya'nın Ptrge ilçesine özgü yöresel bir içecektir.