



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Ayran con Pepe

Biberli Ayran



1 tazza di yogurt
1 pepe albanese
1 pepe italiana
1 cucchiaino di sale
Acqua
Ghiaccio

- # Nella tazza di miscelare si mettono sale e yogurt si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge l'acqua finché arriva alla coerenza.
- # Poi si aggiungono le pepe tagliate in fine.
- # Sopra di ayran si coperta e si lascia 2 ore. (se aspetta troppo il gusto sarà buona)
- # Poi ayran si filtra bene si riempisce nel brocca.
- # Nelle tazze si mette ghiaccio alla sopra si aggiunge ayran.
- # Servirsi.

Nota: Ayran con pepe è riservato città di Puturge nella provincia di Malatya.