NANELİ AYRAN



1 kase yoğurt
2 kase soğuk su
5-6 dal taze nane
1 çay kaşığı tuz

Karıştırma kabına nane yaprakları ve tuz konur.
Tel çırpıcıyla yapraklar ezilene kadar çırpılır.
Üzerine soğuk su katılır, bir kaç dakika daha çırpılır. 1 En az 10 dakika bekletilir.
Sonra süzgeçten geçirerek sürahiye doldurulur.

Not: Ayranın su miktarı yoğurdun kıvamına göre değişebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1359 | Adı: Naneli Ayran | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:38