

Kavun Çekirdekli Ayran

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

3 kişilik

Kolay

~84 kcal

Açılış 1/10

Aksaray usulü kavun çekirdekli ayran, yoğurt tabanında öğütülmüş kavun çekirdeğiyle buluşturarak serin, tok ve alışıldık bir içecek çıkarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Kavun çekirdeği içi
- 1 çimdik Tuz

Yapılış

- Yoğurt ile kefir bazısıyla açıpürüzsüz hale getirin.
- kavun ile otlu dokunuşu ekleyip içeceği kıvamına getirin.
- İçeceğini soğuk bardaklarda hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Çekirdeği ince çekmek içerde kumlu his bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, geniş bardakta birkaç buz küpüyle sunun.

Alerjenler

Süt