

Kefirli Ayran

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açılış 1/10

Kefir, yoğurt ve naneyle hazırlanan ferah ve ekşimsi ayran.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kefir
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Soğuk su
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Kefir, yoğurt, soğuk su ve tuzu blendera alın.
2. Karşın 30 saniye çirpın.
3. Nane ve buz ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kefir ve yoğurdu buzdolabından çıkarıp karmaz kullanıncaya kadar buzdolabında saklayın. İçecek daha köpüklü olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara köfte veya börek yanında servis edin.

Alerjenler

Süt