



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ayran



**Süre:** 5 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok (Karıştırılarak hazırlanır)

>> **Kaç Kişilik:** 2 bardak

## Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 2-3 buz küpü (isteğe bağlı)

## Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

## Ön Hazırlık:

Ayran için meyve ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Süt, kefir veya yoğurt kullanılacaksa soğuk zinciri koruyun; meyveleri servis öncesinde doğrayın. Buz miktarını hazırlayın ve blender haznesini gereğinden fazla doldurmayın. İçeceğin bekledikçe ayrışabileceğini düşünerek bütün malzemeleri servis zamanına yakın bir araya getirin.

## Servis Önerisi:

İçeceği hazırlar hazırlamaz soğuk bardaklara paylaşın. Buz, taze meyve veya tarçınla tamamlayıp bekletmeden servis edin.

## Yapılışı:

### 1. Karıştırma:

- Yoğurdu geniş bir kaba alın.
- Üzerine soğuk suyu ekleyerek iyice çırpın.

### 2. Ayranın Köpürmesi İçin:

- Ayranı daha köpüklü hale getirmek için **blender veya çırpıcı** kullanabilirsiniz.
- Tuz ekleyip tekrar karıştırın.



### 3. Servis:

- Ayranı bardaklara dökün ve isteğe bağlı olarak içine buz ekleyin.
- Hemen soğuk olarak servis edin.

### Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yoğurt ve su tamamen birleşmeli, bardakta pütürlü yoğurt parçaları kalmamalıdır. Kıvam içilebilir olmalı fakat su tadı baskınlaşmamalıdır. Tuzu azar azar ekleyip ayran soğukken tadın. Köpük isteniyorsa karışımı kısa süre yüksek devirde çırpın; bekleyen ayranı servis öncesinde yeniden karıştırın ve soğukluğunu koruyun.

Daha koyu kıvam için buz miktarını artırmak yerine soğuk veya dondurulmuş meyve kullanın; böylece lezzet seyrelmez.

Ayran hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buzu bardağa son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **birkaç dal taze nane** ekleyebilirsiniz.