

Kavunlu Buzlu Ayran

Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 su bardağı doğranmış kavun
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)

Yapılışı:

1. Malzemeleri Blender'a Koyma

- Kavunu küçük küpler halinde doğrayın.
- Yoğurt, su, kavun ve isteğe bağlı tuzu blender'a ekleyin.

2. Karıştırma

- Malzemeleri pürüzsüz hale gelene kadar **1-2 dakika** blender'da çekin.
- Daha akışkan bir kıvam isterseniz biraz daha su ekleyebilirsiniz.

3. Servis

- Ayranı bardaklara dökün ve buz küpleri ekleyin.
- Üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz**. Tatlı sevenler için **biraz bal veya akçaağaç şurubu ile tatlandırabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı