

AYRAN - TÜRKISCHER TRINKJOGHURT

Zubereitungszeit: 3 Min.



Ayran ist der bekannte türkische Trinkjoghurt, den die meisten von uns sicher schon einmal getrunken haben. Er ist das perfekte Erfrischungsgetränk für den Sommer, denn er gibt dem Körper Mineralien und Salze zurück.

Schritt 1

Joghurt in ein Gefäß geben, eine Prise Salz und das Wasser dazu geben. Alles mit einem Stabmixer kurz aufmixen, bis es etwas schaumig wird. Alternativ kann man das Getränk auch mit einem Schneebesen aufschlagen oder direkt in einem Mixer.

Guten Appetit!

Ayran ist auch ein toller Begleiter zu [gefüllten türkischen Teigtaschen, Gözleme](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch

bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Der Trinkjoghurt sollte leicht salzig schmecken.

Es ist ein perfektes Getränk für den Sommer, da es den Körper mit Elektrolyten versorgt und erfrischt.

Zutaten:

- 200 g Joghurt natur (3,5% Fett)
- 100 ml kaltes Wasser
- Salz nach Geschmack

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 85

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein vegetarisches Kochbuch: