

Hier und heute



Ayran (salziger Trinkjoghurt)

Nicht nur lecker an heißen Tagen. Aber dann besonders, denn Ayran schmeckt erfrischend, nach Sommer und ist trotzdem nahrhaft. Der türkische Trinkjoghurt ist noch dazu viel mehr als ein Getränk. Er ist türkisches Kulturgut.

Das Rezept

(von Yelda Yilmaz)

Zutaten

(für vier Personen)

- 400 g Joghurt mit 10% Fettanteil
- 1/2-1 TL Salz (nach Gusto)
- 400 ml kaltes Wasser – nach Geschmack und Konsistenz des Joghurts
- optional: Eiswürfel

Zubereitung

Joghurt und Salz in ein hohes Gefäß geben. Mit Wasser auffüllen. Mit einem Schneebesen ordentlich durchmischen. In einem mit Eiswürfeln gefüllten Krug servieren.

Tipp: Mit dem Handmixer wird es besonders schaumig.