



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYRAN SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Ayran servisinde kullanılacak araçlar; Buzdolabı, cam veya plastik şişe, çeşitli bardaklar (su bardağı veya highball bardağı), tuzluk, tepsi, şerbet soğutma makineleri, sürahi ya da ağzı kapalı kaplar, ayranı karıştırmak için karıştırıcı, peçete.

Ayran servisinde kullanılacak gereçler; ayran (yoğurt, su ve tuz ile hazırlanmış), tuz, su, buz, bazen soda (köpürmesi için).

Açık Ayran Servisi: Ülkemizde birçok işletme kuralına uygun olarak ayranı kendisi yapmaktadır. Bu tip ayranlar ağzı kapalı bir kap içerisinde buzdolabında saklanır.

Ayran soğuk servis edilir. Servis için genelde ayaksız bardak veya su bardağı kullanılır. Her servisten önce karıştırılarak bardağa doldurulur. Miktar olarak 30-35 cl veya biraz daha fazla konabilir. Tepsiyle misafir masasına götürülüp sağ taraftan servis edilir. Misafirin arzusuna göre buz katılabilir. Misafir ayranına tuz koymak isteyebilir. Bu yüzden masaya menaj olarak tuzluk konabilir.

Kapalı Ayran Servisi: Kapalı olarak cam, plastik ve diğer ambalajlardaki ayran temiz bir ortamda buzdolabında soğutulur. İdeal servis ısısı 4-10 derecedir. Dolaptan alınan şişe önce çalkalanmalıdır. Misafir masasında açılarak misafirin sağından bardağa boşaltılmalıdır.

Şerbet soğutma makineleri de ayran için kullanılabilir. Bu makine devamlı karıştırarak ayranı soğutur. Makineden bardağa doldurularak servis edilir.

Ayran özellikle Türk mutfağında kebab ve köfte çeşitleri, et yemekleri ve pilavların yanında içecek olarak servis yapılır.