



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ AYRAN

1 kase süzme yoğurt
1 adet acı Arnavut biberi
1 adet yeşil biber
1 demet semizotu
Tuz

Tuz ile süzme yoğurdu bir kaseye alarak iyice çırpın. Sonra 3 su bardağı su ilave edip karıştırın. Semizotunu bir tencerede biraz su ilavesi ile 5 dakika kadar haşlayın. Süzüp yoğurt ve su karışımının içine ilave edin. Biberleri ince ince dilimleyin ve ayrana katın. Yaklaşık 1-1,5 saat bekletin. İçine buz ilave ederek bu yöresel lezzetin tadına varın.

