



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYIK AYRANI

Ayran, yoğurdun sulandırılmışıdır. Asıl ayran, yağı alınmış ayrandır. İyi bir ayran yapmak için yayığa yoğurdu koyup döve döve yağını alarak temizleyip kaldırınız. Kalan ayranı üç misli temiz su ile karıştırıp süzerek şişelere koyunuz. Ekşice olmasını isterseniz 2 gün sonra kullanmaya başlayınız.

Not: Evlerde yağ çıkarmak için en uygun yayık «Bormister» sistemindeki yayıktır.
