EV YAPIMI YOĞURT

Fatoş Aktaş

3 kg inek sütü
3 yemek kaşığı yoğurt

3 kg sütü bir tencere de kaynatıyoruz ve biraz soğumasını bekliyoruz. serçe parmağımızla sıcaklığı kontrol ediyoruz parmağımız sıcaklığa 8 saniye dayanabiliyorsa sütümüz mayalanmaya hazır demektir. bir kasede 3 yemek kaşığı yoğurdumuzu kaynattığımız sütten bir kaç kaşık alarak seyreltip ılıtıyoruz. sonrasında da tenceremizin içine boşaltıp karıştırıyoruz. kapağını kapatıp üzerini bezle örtüyoruz. 6 saat mayalandırdıktan sonra açıyoruz. Yoğurdun ısısı oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında 1 gün dinlendiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:117813 • adı:Ev Yapımı Yoğurt • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:13