



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI YOĞURT

1 litre süt
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz şeker

Sütümüzü tencereye alıp kaynatalım ateşten alıp soğumaya bırakalım. Lık bir hale gelince bir kase nin içinde 1 tatlı kaşığı yoğurt, 1 tatlı kaşığı toz şeker alalım. Üzerine 1 çay bardağı kaynatıp biraz soğuttuğumuz sütümüzden dökelim ve çırpalım. Kaynatıp soğumaya bıraktığımız süt içilecek sıcaklığa gelince hazırlamış olduğumuz mayayı sütün içine dökelim ve çırpma teli ile biraz çırpalım. Yoğurdu yapacağımız kapların içine boşaltalım. Küçük kavanozlar kullanırsanız daha sağlıklı ve güzel olur kullanım açısından. Daha sonra kavanozlarımızı masanın üzerine alalım üzerlerini kalın örtülerle örtelim. 3-4 saat bekletelim daha sonra buzdolabına kaldıralım. 1-2 saat kapağını açmadan bu şekilde dolapta bekletelim. Daha sonra servis yapalım.

