



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT

2 kg. süt
2 çorba kaşığı yoğurt

Sütü güzelce kaynatın. Yoğurt yapacağınız kaba sütü dökün. Sütün sıcaklığı parmağın dayanacağı dereceye gelince iki kaşık yoğurdu ilave edin ve güzelce karıştırın. Kabin kapağını kapatıp üzerini birkaç kat güzelce kapatın. (Yün battaniye veya yün bir örtü ile üzerini sarabilirsiniz). Evin en sıcak bölgesinde 4 saat kadar bekletin. Kabin üzerindeki örtüleri aldıktan sonra yoğurda dokunmadan en az 4-5 saat dinlendirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022