



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURDUN YAPILIŞI

1 kilo süt

2 çorba kaşığı yoğurt mayası

1-2 çay kaşığı toz şeker

Süt kaynatılır, elin dayanabileceği sıcaklığa gelinceye kadar soğutulur. Sütün ılık olması makbuldür. Mayalanacağı kaba alınır ve bir kapta yoğurt mayası ve biraz süt ve şekerle karıştırılır. Daha sonra mayalanacak kaba dökülür bir kere yarıstırılıp ağzı kapatılıp. Küçük bir battaniyeye sarılarak bir kenarda kımıldatılmadan bekletilir. 4-5 saat içinde yoğurt hazır hale gelir. Yoğurttan tam yararlanılmak istenilirse 1 gün bekletilip öyle yenmelidir.

