



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT YAPIMI

Necip Usta

Sütü:

1,5 kilo inek sütü

750 gram manda sütü veya koyun sütü

Mayalanması için:

3 çorba kaşığı su ile ezilmiş ve karıştırılmış 1 tatlı kaşığı taze yoğurt

1) Sütleri 5-6 dakika kaynatıp 200 gram süt alabilecek kâselere boşaltınız ve süt 45 derece soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

2) Sonra beher kâseye 1 çay kaşığı hazırladığınız yoğurttan koyup, kışın 40 derece, yazın 25 derece bir dolapta 3-4 saat bekletiniz.

3) Dolaptan çıkarıp 2 saat normal sıcaklıkta saklayınız ve sonra buzdolabına koyup istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Süt en iyi şekilde şırıngayla mayalanır. Çünkü, sütü kâseye koyduğunuz zaman üzeri kaymak tutar. Kaymağın içine şırıngayla yoğurdu ilâve etmek kolay olur. Hepsine maya sıktıktan sonra şırıngayla her kâsedeki süt alınıp tekrar tazyikle boşaltılır. Böylece, mayanın karışması sağlanır. Kâsedeki sütün sıcaklığını, vücut sıcaklığını ölçtüğünüz dereceyle ölçünüz. Mayalama derecesi 37'ye kadar düşebilir.



Fotoğraf "sessiz bilge" tarafından gönderildi. 23.03.2020