BADEM SÜTÜNDEN YOĞURT

http://www.hurriyet.com.tr

1 su bardağı çiğ badem
4 bardak su
1 yemek kaşığı nohut unu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı pirinç nişastası
Yarım limon suyu
Tuz

Bademleri bir gece önceden 1 bardak suda bekletin ve kabuklarını ayıklayın.
1 bardak su ile bademleri robottan geçirin. Tülbent veya ince süzgeç yardımıyla süzün. Bu şekilde badem sütü elde etmiş olursunuz. Normal süt yerine veya kek, börek, kahve yapımında kullanabilirsiniz.
2 bardak su ile nohut ununu karıştırıp muhallebi kıvamına getirin. Badem sütünün posa kısmına zeytinyağı, nişasta, limon suyu, tuz ile beraber ekleyip macun kıvamını alana kadar karıştırın. Yoğurt bu şekilde ortaya çıkıyor.

Not: Vegan yoğurt yapımı normal yoğurt yapımından daha uzun sürer. İnternet üzerinden veya bazı marketlerden temin edebileceğiniz vegan yoğurt mayası ile de yoğurt mayalayabilirsiniz. Bunun için herhangi bir bitkisel süt kullanmanız yeterlidir. Mayaladığınız yoğurdun probiyotik etkisini artırmak isterseniz son mayalanma işleminde eczanelerden alabileceğiniz toz probiyotik ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:143107 • adı:Badem Sütünden Yoğurt • gönderen:sarı fadime • indirme tarihi:27.04.2025 - 13:31