



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI YOĞURT

Seda Çulpan

2 litre açık süt
2 yemek kaşığı yoğurt mayası

Aldığınız açık sütü ilk önce temiz bir tülbent yardımıyla süzerek tencereye dökelim. Sütümüzü pişirelim, sütümüzü soğumaya bırakalım ama ara ara kontrol edelim. Eğer parmağımız 7 saniye tuttuğumuzda ısıya dayanabiliyorsa mayalama vakti gelmiş demektir. Her litre süt için 1 yemek kaşığı yoğurt kullanmak gereklidir. Sütümüzün litresine göre ayrı bir kapta yoğurt ve tencereden aldığımız 1 çay bardağı sütü iyice çırpalım. Sonra tencerenin kenarından bırakalım. Masamızın üzerine örtümüzü serelim, tencereyi oturtalım. Tencerenin üzerine temiz bir bez örtelim (kapak vb. kullanılmamalı yoksa yoğurdumuz sulanabilir). Etrafını güzelce bezlerle saralım, 4 saat mayalanması için bırakalım. 4 saat sonunda yoğurdu buzdolabına koyup 1 gün bekletip öyle yiyelim.

