EV YAPIMI YOĞURT

Gülhan Kara

1 litre günlük süt
2 yemek kaşığı yoğurt

Pastörize günlük süt kullanırsanız sütü ılık kıvamda ısıtın. Organik çiğ süt kullanacaksanız sütü önce kaynatın. Soğuduğunda ılık kıvama gelince kullanın. Yoğurt mayalamak için kapaklı cam bir kase veya kavanoz kullanın. Sütü mama ılıklığında ısıtın. İçinden 1 kepçe kadarını bir kaseye alıp 2 kaşık yoğurtla karıştırın ve bu karışımı ılık süte ilave edip yavaşça bir kez kaşığı sütün içinde dolaştırıp kavanozun ağzını kapatın. Dışını mutfak bezi ile sarıp bir köşeye bırakın ve üzerini bir havlu ile örtüp 8-10 saat kadar mayalanmaya bırakın.
Örtüleri açıp yoğurdu buzdolabına koyup 24 saat dokunmayın ki tam olarak kıvamını alsın. Sonrasında afiyetle yiyebilirsiniz. Bu yoğurttan tekrar süt mayalamak için 2 kaşık kadar ayırın ve yoğurt yapmaya devam etmek için her seferinde mayalık yoğurdunuzu ayırmayı unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:126438 • adı:Ev Yapımı Yoğurt • gönderen:balet • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:22