



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI YOĞURT

2 kg günlük veya doğal süt (uzun ömürlü olmamalı)  
1,5 yemek kaşığı yoğurt (ev yapımı)

Yoğurdu doğal sütle (çiftliklerden alınan süt) mayalayacaksınız.

Öncelikle bir tencereye koyup birkaç taşım kaynatın ve soğutun.

Ardından (ister doğal, ister günlük süt olsun fark etmez) sütü ısıtmaya başlayın.

5-6 dakika sonra süt sıcaklığını termometreyle kontrol edin (Termometre yoksa serçe parmağınızı kullanın, parmağınız yanmıyorsa olmuş demektir).

Termometre 43-44 dereceyi gösterdiğinde süttten bir kaşık süt alıp bir tabağa koyun

Üzerine de mayalık yoğurdu katıp karıştırın.

Asla soğuk maya kullanmayın.

Sütü varsa toprak güvece aktarın.

Sütle karıştırdığınız yoğurt mayasını güvecin kenarından dökerek tahta kaşıkla karıştırın.

Güvecin kapağını kapatıp battaniyeyle sarın.

Yoğurdu hafif ekşi seviyorsanız 6-7 saat, tatlı seviyorsanız 3-4 saat sonra battaniyeyi ve güvecin kapağını açın, hiç kaşık değdirmeden hemen buzdolabına koyun.

Yoğurt 4-5 saat daha buzdolabında mayalanmaya devam edecektir.

Zaman dolduğunda ilk kaşığı her zaman tahta kaşıkla alın, aksi taktirde yoğurt sulanır.

