



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI YOĞURT

Ev yoğurdu yaparken ilk önce sütü kaynatın.  
Kaynama başladıktan sonra 6-7 dakika karıştırarak ateşte tutun.  
Sütü mayalayacağınız kaba alıp sıcaklığı ılık vaziyete gelene kadar soğumaya bırakın.  
Anne veya komşunuzdan bir kaşık ev yapımı yoğurt alıp maya olarak kullanın. Mayayı sütle karıştırın.  
Ardından sıcak tutacak şekilde örtüye sarın.

