



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE YOĞURT YAPIMI

1,5 kg pastörize günlük süt  
2 yemek kaşığı yoğurt

Pastörize günlük süt bir tencerede ısıtılır, parmakla kontrol edilir, parmağın dayanacağı sıcaklıkta olmalıdır. 2 yemek kaşığı yoğurt bir kapta çatalla iyice çırpılarak pürüzsüz bir hale getirilir. Isınan süte çırpılan yoğurt eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılarak sıcak durması için bir battaniyeye sarılarak 8 saat bekletilir. Süre sonunda battaniye alınır, tencerenin kapağı açılır 2 saat de bu şekilde bekletilir. Tencere buzdolabına kaldırılır, buzdolabında 2 gün bekletildikten sonra yenilebilir.

