YOĞURT YAPIMI

https://yemek.name

500 ml süt (tam yağlı UHT ya da günlük süt)
1 dolu yemek kaşığı kaymaklı yoğurt (kaymak tabakasından arındırılmış)

Öncelikle sütü bir tencereye alıp kaynamayacak kadar ısıtın. Bu işlemi dilerseniz mikrodalgaya girebilecek bir kap ile mikrodalga fırında da yapabilirsiniz. Mayalanma sıcaklığı yoğurt üretiminde çok önemlidir. Bu sıcaklık yaklaşık 43-45°C olmalıdır. Bu da süte parmağınızı batırdığınızda ısısına beş saniye kadar dayanabileceğiniz sıcaklıktır. Isıttığınız sütün bu sıcaklığa gelene kadar ılınmasını bekleyin.
Bir yemek kaşığı yoğurdu küçük bir kasede hafif çırpıp içine ısınmış sütten 3-4 yemek kaşığı alarak yoğurdu sulandırıp homojen bir hal alana kadar karıştırın. Bu karışımı tekrar tencereye ya da yoğurdu mayalayacağınız kaba aktarın. Sütü bir kez karıştırıp yoğurt mayasının içinde dağılmasını sağladıktan sonra, tencere ya da kabınızın etrafını bir örtü ile iyice sararak sütün ısısını kaybetmemesini sağlayın.
Bunun için örtünün üstüne bir de kazak sarabilirsiniz. Burada dikkat edilmesi gereken bir noktada tencere ya da kabın kapağını kapatmamaktır. Çünkü kapatıldığı takdirde sütten buharlaşan su tekrar kabın içine yoğunlaşıp yoğurdunuzun sulanmasına sebep olacaktır. Doğrudan örtüyü sararsanız, örtü buharlaşan suyu emecektir. Örtünün tencerenin içine sarkıp süte temas etmemesine de dikkat edin.
Sarma işleminden 5-6 saat sonra mayalanma işlemi tamamlanmıştır. Bu aşamayı tamamlayan yoğurdu sarsmadan buzdolabına kaldırıp bir gece de buzdolabında bekletin. Mayalanma süresi tam olmadan buzdolabına kaldırırsanız gevşek dokulu bir yoğurt elde edersiniz. Mayalanma süresi geçtikten sonra buzdolabına kaldırırsanız da asitliğin yükselmesi nedeniyle yoğurdunuz su salacaktır. Bu nedenle mayalama süresi tamamlandığı nda yoğurt hemen buzdolabına kaldırılmalıdır. Taze yoğurdun dokusu yumuşak olduğundan yapısının bozulmaması için buzdolabına kaldırırken mümkün olduğunca sarsmamak gerekir. Buzdolabında bir gece beklettiğiniz yoğurt ertesi sabah tüketime hazırdır. Bu şekilde 10-15 gün dayanım süresi vardır. Ancak bebeklerimize yoğurdu taze sunmaya özen göstermeliyiz. Bu sebepten daha ufak miktarlarda da yoğurt mayalayabilirsiniz.

Not: Daha sağlıklı bir yoğurt türü olan probiyotik yoğurdu evde daha ekonomik olarak hazırlayabilirsiniz. Bunun için maya olarak, hazır satın alacağınız probiyotik yoğurdu bir kez kullanmanız yeterli. Kaymaklı yoğurt ile probiyotik yoğurdu birlikte maya olarak yarı yarıya karıştırıp yukarıda anlatıldığı gibi mayalayın. Probiyotik yoğurdunuzu ilk kez elde ettikten sonra daha sonra ki yoğurt yapımlarınızda bu yoğurdun kendisini doğrudan maya olarak kullanabilirsiniz. Bebeklerinize yoğurdu sade verebileceğiniz gibi, pekmez ya da meyve püresi ile de sunabilirsiniz. Daha koyu bir yoğurt elde etmek isterseniz, 1 litre süt için 1 yemek kaşığı süt tozunu soğukken süte katıp, ısıtma işleminden sonra mayalamayı gerçekleştirmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:129243 • adı:Yoğurt Yapımı • gönderen:vanilyalı • indirme tarihi:24.04.2025 - 09:12