



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT MAYALAMAK

<https://yemek.name>

1 litre süt
2 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı yoğurt

Süte krema eklenip çok kısık ateşte, karıştırılarak yarım saat kadar kaynatılır. Serçe parmağınızı sokacak sıcaklığa düştüğünde (43 derece) maya olarak kullanılacak yoğurt eklenip karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılıp, yönlü battaneye sarılıp ılık bir yerde hiç kıpırdatmadan 5 saat mayalanır. 5 saat sonra tencere dikkatlice açılıp kapaksız Őekilde bir saat tezgahta bekletilir. Dinlenen yoğurt buzdolabına kaldırılıp en erken bir saat sonra yenilebilir.

Not: Yoğurt yapmak için her türlü sütü kullanabilirsiniz. Ancak paket sütlerin yağ oranı genelde düşük olduğu için sert ve kıvamlı yoğurt yapmak neredeyse imkansız. Sütün yağ oranını arttırmak için krema katıyoruz. Bunun yerine 2 yemek kaşığı kadar süt tozu da katılabilir. Kıvam için nişasta da katılabilirmiş. Ancak bu tadı biraz değiştirebilir.

