



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI YOĞURT

1 litre süt  
1 tatlı kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı toz Őeker

Stmz tencereye alıp kaynatalım ateŐten alıp soğumaya bırakalım.  
lık bir hale gelince bir kaseinin içinde 1 tatlı kaşığı yoğurt, 1 tatlı kaşığı toz Őeker alalım.  
zerine 1 ay bardağı kaynatıp biraz soğuttuğumuz stmzden dökelim ve çırpalım.  
Kaynatıp soğumaya bıraktığımız süt içilecek sıcaklığa gelince hazırlamıŐ olduğumuz mayayı sütün içine dökelim ve çırpma teli ile biraz çırpalım.  
Yođurdu yapacağımız kapların içine boŐaltalım. Küçük kavanozlar kullanırsanız daha sağlıklı ve güzel olur kullanıŐ açısından.  
Daha sonra kavanozlarımızı masanın üzerine alalım üzerlerini kalın örtülerle rtelim. 3-4 saat bekletelim daha sonra buzdolabına kaldıralım. 1-2 saat kapağını açmadan bu Őekilde dolapta bekletelim. Daha sonra servis yapalım.

