



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT

<https://www.ruhundoysun.com>

2 lt Çiğ Süt (İnek, Manda veya Koyun)
1 yemek kaşığı yoğurt
½ tatlı kaşığı tuz

Sütü tencereye alıp bir taşım kaynat.

Altını kapatıp 47° C'ye gelmesini bekle.

Yoğurdu bir kaseye dök ve tuzu ekleyip, karıştır.

Üzerine ılınmış süttten azıcık ekleyip, karıştır. Karışımı sütün geri kalanına yavaşça ekle ve karıştır.

Yoğurdu saklayacağın kaplara aktarıp üzerlerini bezle ört.

4 saat hareketsiz beklettikten sonra dikkatlice buzdolabına al.

Kullanmadan önce en az 24 saat dinlendir.

