



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE YOĞURT YAPIMI

2 veya 3 litre tam yağlı organik süt (market sütlerinin tutma kıvam alma ihtimali çok düşüktür)
3 veya 4 yemek kaşığı canlı bakteri içeren yoğurt veya tercihimiz ev yapımı mayalıklı yoğurt.
Bir tutam tuz

Sütümüzü hazırladığımız tenceremizin içine koyalım ve kaynatalım.
Kaynama işlemini yaptıktan sonra sütümüzü ocaktan alıp bekletelim.
Mayamızın düzgün olabilmesi için sütümüz ne çok sıcak ne de çok soğuk olmalı.
Yoğurdun ısısı kaçmasın diye tezgahımıza nihale koymalı ve üzerine temiz bir masa örtüsünü dörde katlayıp tenceremizi yerleştirelim.
Bir kâsenin içine 3 – 4 yemek kaşığına mayalanmış yoğurt koyunuz.
Kasemize 3 – 4 kaşık süt ekleyip tencereye aktarıp tenceremizin kapağını kapatalım.
Tenceremizin sıcaklığını koruması için üzerini birkaç örtü ile kapatalım.
Mayalanma işlemi için tenceremizi 5 saat bekletelim
Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra mayalanmış yoğurdumuzu soğuması için buzdolabına koyalım.
Soğuma işlemimiz tamamlandıktan sonra yoğurdumuz afiyetle yemeye hazırdır.

Not: Mayalama aşamasında isteğe bağlı bir tutam tuz ve şeker eklenir. Şeker çabuk mayalanması için tuz ise ekşimesi için gereklidir.

