EV YOĞURDU

Öncelikle sütü kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 5 dakika karıştırın. Sonrasında sütü mayalayacağınız kabın içerisine dökün ve soğumaya bırakın.
Bir tanıdığınızdan bir kaşık ev yapımı yoğurt alarak maya olarak kullanmanız yoğurdunuzun daha kaliteli olmasını sağlayacaktır. Maya konusunda önerilen ölçü ise 1 litre site 1 yemek kaşığı mayadır. Eğer süte çok maya koyarsanız hızlıca ekşir. Yarım orandaki bir maya ile yaparsanız, yoğurdunuz daha kaliteli ve kıvamlı olur. Sütünüz ılındığında mayalama işlemine geçebilirsiniz. Bunun için mayalamak ayırdığınız yoğurdu bir kaseye koyun. İçerisine 5 kaşık kadar süt ekleyerek karıştırın ve sıvı hale getirin. Kasedeki mayanın hepsini tencerenin ortasına dökün. Orta hızda 5 kez karıştırın ve mayayı süte tamamen katın.

Not: Yoğurdun üst katmanında bir su tabakası istemiyorsanız, sütünüzü kaynattıktan sonra tencerenin üzerinde peçete gerin. Bu işlem, peçetenin nemi almasını ve yoğurdun kıvamının istenilen şekilde olmasını sağlar. Tabii yoğurt mayalandığında üstünü açmayı unutmayın. Eğer kaymaklı yoğurt elde etmek istiyorsanız, mayalarken kaymağı dağıtmamaya özen gösterin. Yoğurdunuz olduğunda ağız kısmını açın ve yaklaşık 45 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sonrasında buzdolabına koyabilirsiniz. Ayrıca yoğurdu buzdolabına koyduktan sonra üzerini 1 gün açık bırakın. Daha katı ve kıvamlı olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:163110 • adı:Ev Yoğurdu • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:34