YOĞURT

https://www.dogrusucarrefoursa.com

1 litre günlük süt
2 çorba kaşığı doğal yoğurt

Sütü çelik tencerede kaynatın. Kaynayan sütün altını kısın ve 30 dakika pişirmeye devam edin. Sütü ılınmaya bırakın ve parmağınızla ısısını kontrol edin. Parmağınızı süte daldırdığınızda 10 saniye ısıya dayanıyorsanız yoğurdunuzu mayalayabilirsiniz. Doğal yoğurdunuzu ılınmış süt ile seyrelttikten sonra süte karıştırın. Sütü yoğurt kabına döktükten sonra mayaladığınız sütün sıcaklığını koruması için kalın bir örtü ile kabın etrafını sarın. Yoğurdun sulanmaması için kabın kapağını kapatmayın. 6 saat sonra yoğurdu buzdolabına kaldırın. 1 gün dinlendirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:167347 • adı:Yoğurt • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 23:20