



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE YOĞURT YAPIMI

<https://www.yenisafak.com>

Market sütü ile yoğurt yapılmaz, bu sebeple köy yerlerinden ya da yine marketlerden tamamen organik ve katkısız inek sütü almanız gerekiyor. İnek sütünüzü temin ettiğinizi düşünerek, hemen evde kalıp gibi yoğurt tarifine geçelim. Maddeler halinde yoğurt yapımını anlatacağız.

Çelik bir tencere ilk kural. Büyük ve derin çelik tencereye sütü doldurduktan sonra hafif ateşte kaynatıyoruz. Sütün üzeri köpükleşene kadar karıştırmaya devam edin ve köpükleşme olduğunda ocaktaki ateşi en alt seviyeye kadar getirin. Kısık ateşte karıştırma işlemi yapmadan 15-20 dakika kadar sütü kaynatmaya devam edin.

Burası önemli! Mayalama işlemi için sütü boş bir kaba boşaltalım. Mayalama işlemi için mutfak örtüsü, baş örtüsü ya da sofa bezi gibi delikli bir örtüye ihtiyacımız var.

Yeni bir kaba sütü aktarıırken aynı zamanda süzelim. Süt ne çok soğuk ne de sıcak olacak. Mayalamanın püf noktası buradadır. Bazı gurmeler bunu bir sır olarak saklarlar fakat biz açıklıyoruz. Mayalanma sürecinde sütün sıcaklığı önemlidir.

Evde yoğurt mayalama kısmına geldik. Mayalama için yine organik bir yoğurttan yardım alıyoruz. Küçük bir kasede ılık süte yoğurdu döktükten sonra karıştırmaya devam edin. 20 dakika kadar karıştırın.

Sonra sütün içerisine bu karışımı dökün ve kabı sıkı sıkı bir örtüyle kapatın. Hava almayacak şekilde kapattığınıza emin olun çünkü evde yoğurt nasıl mayalanır sorusunun cevabını burada vermiş olduk. İşte bu şekilde mayalama işlemi bitirdik.

Yaklaşık olarak 8 saat sonra örtüyü kaldırıyoruz. Yoğurdu direkt olarak çok fazla sarsmadan buzdolabına atıyoruz. Yoğurdun hareket etmemesi de önemlidir ki bu lezzetini artıracaktır.

Buzdolabında 1 gün kadar bekleyen yoğurt artık hazır hale gelecek.

