



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT YAPIMI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 Litre süt
1 yemek kaşığı hazır yoğurt
Çay kaşığının ucuyla tuz (ya da şeker)

Sütü çelik tencereye koyup orta ateşte kaynayanaya kadar pişiriyoruz, köpürmeye başlayınca kepçeyle havalandırarak karıştırıyoruz ve altını biraz kısıyoruz.

Sütün; üçte biri azalana kadar bu şekilde karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Nasıl anlarım diye düşünmenize gerek yok tencerenin kenarına bakınca yaklaşık 1 parmak eksildiyse tamamdır.

Ocaktan alıp bir kenarda soğumaya bırakıyoruz. Benimki 15 dakika bekleyince istenilen sıcaklığa geldi.

Anlamak için; serçe parmağımızı sütün içine sokuyoruz, içimizden 7 saniye sayıyoruz, parmağımızın o ana kadar zor dayanması lazım. Eğer bu sıcaklıktaysa mayalanma zamanı gelmiş demektir.

Ufak bir kabin içine yoğurt ve tuzu koyup, pürüzsüz hale gelene kadar iyice karıştırıyoruz. Ardından tenceredeki sütün içine döküyoruz, süttten kaba biraz alıp, boşaltıp içinde yoğurt kalmayana kadar tekrarlıyoruz.

Tenceredeki sütün güzelce karışmasını sağlıyoruz ki her yanı mayalansın.

Mümkünse cam olan yoğurt kaplarına döküp, ağzına kapağını kapatmadan, 10-15 dakika kadar 50 derecede çalıştırıp kapattığımız fırına, koyuyoruz.

Fırının kapağını hiç açmadan 4-4,5 saat bekletiyoruz.

Sürenin sonunda çok sallamadan, yine ağzı açık olarak buzdolabına koyuyoruz.

7 saat süreyle buzdolabında bekletip, kapağını kapatabiliriz.

