



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

YOĞURT

Bir miktar süt
Biraz yoğurt mayası

Süt büyük bir kapta dörtte biri uçuncaya kadar iyice kaynatılır. Dibi tutmaması için de bir yandan karıştırılır, iyice kaynamış olan süt kaplara, yüksekten azar azar dökülür. Sütün kışın 50, yazın 45 dereceye kadar soğuması beklenir. Hazırlanan maya sulandırılarak, şırınga ile, şırınga yoksa kaşıkla kabın kenarlarından içeri katılır. Bu maya, bir gün önceki yoğurttur, İki kilo süte, bir çorba kaşığı atılır. Maya olarak kullanılan yoğurt da ekşi olur. Yalnız kapağı sıkıca kapatıldıktan sonra, ayrıca kalınca bir bezle kapatılmalı, iki saat sonra bez açılmalıdır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022