



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YOĞURT YAPIMI

Süt
Maya
Tuz

2 şişe pastörize sütü kaynatıp, küçük parmağınızın 7 ye kadar sayıp dayanması sıcaklık derecesi oluyor. Yani sütün parmağınızı birazcık yakması gerekiyor dikkat edin çok aşırı sıcak olmasın, yoksa yoğurdunuz maya tutmaz, çok ılık olursa da krema kıvamında olur.

Bu arada fırınınızı 50 dereceye ayarlayın. Aslında ben gece mayalayıp sabah fırından çıkartıyorum.

Yoğurdu sütle biraz karıştırıp (2 tatlı kaşığı mayaya yarım fincan süt) bir çimdik tuz ekleyip sütümüze bir kenarından fazla karıştırmadan ilave ediyoruz.

Mayalanmış yoğurdu sarsmadan fırına koyun, kapların ya da kavanozların üzerini kapatmayın veya sarmayın, fırının kapağını kapatın ve sakın açmayın 6-7 saat sonra yoğurdunuzu fırından çıkarıp, fırınınızı kapatın. Bir süre dışarda oda ısısına gelmesini bekleyip, kapaklarını kapatıp buzdolabına kaldırın.

Yoğurdunuzun tam olması için yaklaşık 6 saat kadar da buzdolabında bekletin. Yoğurdunuzu sütünüzü kaynattığınız tencerede yapacağınız gibi, fırına sığabildiği kadar minik kaplarda, kavanozlarda, çömleklerde de yapabilirsiniz.

