



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEFİR MAYISI NASIL SAKLANIR?

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

**Buzdolabında saklama**

Süzdüğümüz kefir mayasını cam kavanozda, sütün içine koyarak yaklaşık 10 gün kadar buzdolabında saklayabilirsiniz.

**Derin dondurucuda saklama**

Uzun süreli saklamak için ise kefir mayasını dondurabilirsiniz. Mayanızı temiz içme suyu ile yıkayarak temiz bir havluya alın ve buzdolabının dondurucu bölümüne koyarak dondurabilirsiniz.

**Kurutarak saklama**

İçme suyu ile yıkadığınız kefir mayasını temiz bir havlu üzerine alarak, rengi sararıncaya kadar kurutun. Hava alan bir yerde olursa daha iyi kurur. 2-3 gün içinde tamamen kuruyan kefir mayasını cam bir kavanoza kapağı kapalı şekilde buzdolabında saklayabilirsiniz.

