



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFİR YAPIMI

1 litre günlük inek sütü
1 litre günlük keçi sütü
2 yemek kaşığı kefir mayası

Oda ısısındaki keçi ve inek sütünü, temiz cam kavanoza veya plastik bir kaba boşaltın. İçine temiz su ile yıkanıp szlmş kefir mayasını ekleyin. Silikon bir spatula veya aħşap kaşığla karıştırın. Kabin ağzını temiz bir mutfak bezi veya kağıt havlu ile kapatıp paket lastiği veya ipe sabitleyin. Kefiri doğrudan güneş işiği almayan, oda sıcaklığında mayalanabileceği bir yere kaldırın. Olgunlaşması için en az 2 gün bekleyin. Mayalanması tamamlanan kefiri temiz bir cam kaba, plastik bir süzgeç yardımı ile szn. Tekrar homojen bir kıvam alması için aħşap veya plastik spatula ile karıştırın. Hazırladığınız kefiri 1 hafta buzdolabında saklayarak tüketebilirsiniz.

