KEFİR

1 litre günlük süt
Kefir mayası

Kefir mayasının içindeki tanecikleri plastik kaşık yardımıyla sürahinin içerisine koyalım.
Ortalama 25 derece sıcaklıkta olan sütü üzerine dökelim.
Sürahinin ağız kısmına streç filmle kapatıp üzerine birkaç tane delik açalım.
Eğer kefiri kışın yapıyorsanız kenarına bir havluyla sarmanız gerekir.
24 saat dolduktan sonra kefir tanecikleri kendilerini yukarı doğru kaldırmış oluyor.
Taneleri ayırmak için sütü plastik süzgeçten süzüyoruz.
Ayırdığımız taneciklerle hemen tekrar mayalama yapabiliriz.
Eğer mayalama yapmayacaksak yıkayıp bir kavanoz içerisinde saklayalım.
Üzerini geçecek kadar su ekleyelim taneciklere ve buzdolabında saklayalım.
Hazır olan kefiri buzdolabında saklayabilir ya da hemen tüketebilirsiniz.

Not: Kullanılan kaşık, süzgeç mutlaka plastikten olmalı. Karanlık bir odada mayalama işlemi yapılmalı. 24 saat bekletilmeli. Sütün ısısı ılık olmalı. Kefir tanecikleri canlıdırlar her hafta 1 kez mayalama için kullanılabilir. Kefir tanelerine iyi bakarsanız artıp büyüyebilirler. Kafkasya bölgesinde yeni doğan bebeklere 1 yaşına kadar kefir yediririlermiş.

© lezzetler.com tarif no:158458 • adı:Kefir • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:12