KEFİR

Kefir yapılısında esas olarak inek sütü kullanılır . Bunun evlerde ve süt fabrikaların da yapılısı birbirinden farklıdır. Burada evlerdeki yapılısından bahsedeceğiz. Kefir yapılısında kullanılacak sut 5 dakika kadar iyice kaynatıldıktan sonra (esasen marketlerden alınacak kutu veya sise sütleri kullanılmalıdır, bu durumda kaynatma işlemine gerek yoktur, çok az ısıtarak 20 - 25 C ye getirmek yeterlidir!) bir kaba konur ve 25 C ye soğutulur. Üzerindeki kaymak tabakası alınır ve 1 litre ye 10 gram kadar kefir tanesi katılır iyice karıştırılır. Kabın kapağı kapatılır ve sut 20 - 25 C de kalacak sakilde kap bir yere bırakılır.

Soğuk havalarda kabın etrafı bezle sarılır. Kabın 20 - 25 C ler de olması sağlanır . Bu sıcaklık yoğurt yapmak üzere sütun mayalandığı dereceden düşüktür. Zira yoğurt için mayalama sıcaklığı 42 - 45 C dır. Bu yüzden kefir yapımında sut sıcaklığı serce parmağıyla kontrol edilecek olunursa, sıcaklığın ve soğukluğun hissedilmediği bir derecede süte kefir denesi katılır. Kap içindeki sut normal olarak 18 - 24 saat sonra pıhtılaşır. Pıhtılaşma suresi üzerine süte katılan kefir tanesi miktarı, bekleme sırasındaki sütun sıcaklığı etkili olmaktadır. Soğuk havalarda kabın etrafı sarılmaz ise sütun sıcaklığı, düşeceğinden bazen pıhtılaşma gecikir veya hiç gerçekleşmez.

Pıhtı yanı kefir olusunca buzdolabına alınır ve soğuyuncaya kadar burada bekletilir. Buzdolabından alınan kefir, denelerin ayrılması için bir kabın üzerine yerlestırılen plastik süzgeçten (bu çök önemli, zira kefir oluştuktan sonra hiç bir şekilde tel veya alımın yum gibi metallerle temas etmemelidir !) gecırılır.Süzgeç üzerinde kalan deneler hemen kefir yapımında kullanılabileceği gibi yıkanarak bir su bardağı içerisinde buzdolabında bir hafta, kadar saklanabilir. Saklanmak istendiği zaman deneleri örtecek kadar bardağa su koymak gerekir.

Elde edilen süzüntü hemen içilir veya 2 - 3 gün buzdolabında, kalabilir. Bu sure içinde kefirde biraz asit, alkol ve karbondioksit oluşur, dolayısıyla tat daha ekşimsi ve aroma değişir.

© lezzetler.com tarif no:914 • adı:Kefir • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:01