



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFİR YAPIMININ PÜF NOKTALARI

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

Kefir tanecikleri canlıdır, haftada 1 kez mayalama için kullanılabilir. Kefir tanelerine iyi bakarsanız artıp büyüebilirler.

Kullandığınız süt mutlaka oda sıcaklığında olmalıdır.

Kefiri süzerken kullandığınız süzgeç plastik bir malzemeden yapılmış olmalı, süzerken yardım alacağınız kaşık ise tahta olmalıdır. Aksi takdirde kefir mayası metal bir yüzey ile temas ettiğinde ölür.

En az 24 saat mayalandırma yapılmalı. Kefir taneleri içme suyuyla yıkanmalı.

