



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT MAYALI YOĞURT

Nohut mayasının nohutlarını süzdürün. Nohutlar süzöldüğünde elinizde saf nohut mayası kalır. Bu mayayı kaynatıp, ardından pastörize ederek oda sıcaklığında dinlenmeye bıraktığınız mayalanma ısısına gelen sütöün içërisine aktarın. Güzelce karıştırdıktan sonra cam kavanozlara aktarın, kapaklarını kapatın. Etraflarını güzelce sarın ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın. 4-5 saatin sonunda yoğurtlarınız hazır hale geliyor. İlk mayalanmadan elde ettiğiniz yoğurdun kıvamı da şahane olacaktır, ancak ikinci mayalandırmayla birlikte daha nefis sonuçlar alacaksınız.

