



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE YAĞ YAPIMI

Derin bir kapta bir kilogram tereyağı eritilir. Tereyağı eriyip kaynadıkça üzeri köpük köpük olacak. Köpük oluştuğunda süzgeç veya kaşıkla alın. Köpüklenme bitene kadar aynı işleme devam edin.

Bir süre sonra su tamamen buharlaşıp tortular dibe çöker.

Ocağın altını kapatıp dinlenmeye bırakın.

Kısa süre sonra yağı sarı bir renk alacaktır.

Biraz daha dinlendirdikten sonra temiz bir bezden geçirip bir kavanoz veya kaba doldurun. Buzdolabına koyup tekrar donmasını bekleyin.

Sade yağ tamamen katılaştıktan sonra kullanabilirsiniz.

