



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SİLİFKE YOĞURDU (MERSİN)

Silifke yoğurdu, esas olarak keçi sütünden, keçi sütünün azaldığı dönemlerde ise yüzde 80 inek sütü ve yüzde 20 keçi sütü karışımıyla üretilir. Silifke yoğurdunun geleneksel üretiminde; hayvanlardan sağılan sütler, temiz bir bezden süzöldükten sonra (süzek), odun (çili) ateşinde iyice karıştırılarak kaynatılır.

Not: Silifke Yoğurdu yüksek kuru madde ve yağ içeriğinden dolayı kıvamlı bir yoğurttur ve ağızda kremi bir his bırakır. Keçi sütünün yağ globüllerinin boyutlarının inek sütü yağ globüllerinden küçük olması nedeniyle daha beyazdır.

