



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU KEFİRİ

1 litre su
1/4 su bardağı şeker
1/4 su bardağı kefir tanesi
1 adet kuru incir veya gün kurusu kayısı
Yarım limon

Şeker ve kefir tanelerini cam kavanoza yerleştirin.
Üzerine dilimlenmiş limonu ve meyveyi ekleyin.
Ardından oda sıcaklığındaki suyu ilave edin ve ağzını bir streç filmle kapatın.
Son olarak kavanozu güneş görmeyen, ılık bir yerde bekletin.
36 veya 48 saat içinde kefiriniz hazır olacaktır.

