



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME YOĞURT YAPIMI

Canan Karatay

2 kilo ev yoğurdu

Temiz beyaz tülbent bez

Yoğurt suyunu toplamak için cam kâse

Önceden mayalanmış yoğurdunuzu temiz, beyaz bir tülbendin içine boşaltın ve tülbendin dört köşesinden tutup bağlayarak, yoğurdun suyunu akıtılabileceği yükseklikte bir yere asın.

Altına cam bir kâse koyun ve yoğurt suyunun toplanmasını sağlayın. 2-3 günde süzme yoğurdunuz hazır olacaktır.

