



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞI YAPIMI

Evinizde tereyağı hazırlamak için ihtiyacınız olan malzeme tam yağlı çiğ süt ya da taze sütle mayalanmış bir ev yoğurdudur. Eğer siz de çiğ süt alanlardansanız, sütü kaynatınca üzerinde biriken kaymaklardan gerçek bir tereyağ yapabilirsiniz. Öte yandan ev yoğurtlarınızın kaymakları da tereyağı yapımında kullanılabilir. Elinizde kaymağınız veya çiğ kremanız var diyelim. Öncelikle derin bir kap alın ve malzemelerinizi çırpın. Çırpma işlemini yağ ve su ayrışana kadar devam ettirin. Çırpma işleminden sonra yağ kabın üstüne çıkmaya başlayacaktır. İçerisine az miktarda soğuk su ekleyerek çırpmaya devam edin. Su ve yağ iyice ayrıştığında ise tereyağınız hazır demektir. Tereyağınızın içindeki suyu bir süzgeçle süzdürmeyi de unutmayın.

