



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU YOĞURT (SAKIZ MURÇLU) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

10 kg. keçi sütü
1/2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı tuz
100 gr. haşlanmış sakız murcu

YAPILIŞI

Süt kaynatılır, ılıtılıp mayalanır. Üstü örtülerek mayalandırma işlemi sonunda oluşan yoğurt geniş bir kaba alınarak ateşe konulur. Bir tahta kaşık yardımı ile devamlı karıştırılarak dibinin tutmaması sağlanır. Tuz eklenerek yoğurt göz göz patlamaya başlayınca ateşten alınır. Hafif ılıyınca içine sakız mmmu eklenerek kavanozlara doldurulur.
