VEGAN TEREYAĞI

https://haber7.com

Yarım su bardağı soya sütü veya badem sütü
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı hindistancevizi yağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 çay kaşığı ksantan gum veya guar gam (hazır satılan, kıvam verici bir katkı maddesi)

Soya veya badem sütünü, sirke ve tuzu küçük bir kabın içinde çatalla çırpıp pıhtılaşması için 10 dakika bekletin.
Bir tencerede ısıttığınız suyun içine hindistancevizi yağı şişesini koyup 10-15 dakika bekleterek eritin.
Erimiş hindistan cevizi yağı, ayçiçeği yağı, süt karışımı ve ksantam veya guar gam'ı karıştırıcıya koyarak 2 dakika kadar karıştırın. Sarı tereyağı rengi vermek isterseniz biraz zerdeçal ekleyebilirsiniz.
Karışımı daha sonra silikon kalıba döküp buzluğa koyun, vegan tereyağı 1 saat içinde hazır olacaktır. Yağ parçalarını kalıptan çıkarıp kullanacağınız kadarını buzdolabına alıp geri kalanı streç filme sararak buzlukta saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154986 • adı:Vegan Tereyağı • gönderen:stüdyo • indirme tarihi:13.03.2025 - 18:31