YANIK YOĞURT (AKSARAY)

Kışlık yanık yoğurt yapılırken keçi, koyun veya manda sütü kullanılır.
20 litre süt kazanda kaynamaya bırakılır, kaynadıktan sonra 5'er kiloluk tencerelere paylaştırılır ve yeniden kaynatılır. Odun ateşinde korlar sönene kadar kazan ocakta kalır. Bu sürede sütün dibi tutacaktır.
Yanık kokusu etrafa yayılınca her bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı yoğurt dökerek mayalanır, daha sonra üstlerine tülbent örtülerek en az 4 saat beklemeye bırakılır.
Daha sonra tülbent kaldırılır ve tencereler bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün tencerelerin içindeki yoğurt bez kesenin içine dökülür, bir yere asılır, altına bir tepsi yerleştirilip sabaha kadar bekletilir.
Sabah olunca torbanın içindeki yoğurt saklama kabına dökülür, kışlık saklamak için üstüne 2 cm kalınlığında kuyruk yağı eritilerek hava ile teması kesilir. Kapağı kapatıldıktan sonra kap kilere kaldırılır.

© lezzetler.com tarif no:153499 • adı:Yanık Yoğurt (Aksaray) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:25