



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YANIK YOĞURT (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 kg. tam yağlı koyun sütü
2 kaşık yoğurt

Bir tencereye alınan süt hızlı ateşte dibi tutturulup ateşten alınır. Süt ılıtılıp mayalandırılır. Üstü örtülerek mayalandırma işlemi sonuçlanınca buzdolabında iki saat bekletilir. Sonra servis edilir. Bu yoğurt yenilirken ısı bir yanık kokusu eşlik eder. Tam yağlı olmayan sütlerden bu yoğurt olmaz.

[ML® Yanık için tıklayın](#)

[ML® Yanık Videosu](#)