



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURDUN SAKLANMASI

Ağustos ve Eylül aylarında çalınan yağlı ve kuvvetli koyun yoğurdunu yeterince tuz ile karıştırınız. Sonra bu yoğurdu küçük ve sırlı bir kavanozun içine yerleştiriniz. Ağzına erimiş donyağı dökünüz. Bir süre donmasını bekleyiniz. Donyağı donduktan sonra ağzını kapayınız ve kavanozu serin, fakat donmayacak bir yere koyup kış için bekletiniz. Kavanozun ağzına donyağının dökülmesi havanın yoğurdun içine girmemesini sağladığından yoğurdu kavanozun boğazına kadar doldurmak ve ağzını tamamen donyağı ile kapatmak gerekir. Sonra yoğurt almak için kavanozu açacağınız vakit yağlı yoğurda karıştırmamağa dikkat etmek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:56075 • adı:YOĞURDUN SAKLANMASI • gönderen:bal damlası • indirme tarihi:17.04.2025 - 19:45