



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT (AKSARAY)

2 Lt Doğal Süt
2 Yemek Kaşığı Yoğurt
1 Çay Bardağı Soğuk Süt

Süt tencerede pişmeye bırakılır, kaynayınca kepçeyle havalandırılarak 5 dakika kaynatılır ve ateş söndürülür. Diğer bir tarafta soğuk süt ve yoğurt pütürsüz hale gelene kadar karıştırılır ve ılıyan sütün içine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır ve üstüne kalın bir örtü örtülerek sarılır. Oda sıcaklığında bekletilen tencerenin kapağı 4 saat sonra kaldırılır ve yerinden oynatmadan soğuması beklenir. Soğuyan ve yoğunlaşan yoğurt bir gece buzdolabında bekledikten sonra hazır hale gelir.

Not: Aksaray'da dağ eteklerinde yaşayan yöre halkı eskiden yoğurt mayalamak için geyik sütü, nisan ayında yağın yağmur suyu veya eski yoğurt kullanırmış. Ancak Yörükler artık Toroslardan Hasan Dağ'a geyik gelmediği için bu yöntemi uygulayamadıklarını söylüyorlar. Günümüzde tercih edilen yoğurt yapma yöntemi ise sütü bir önceki yoğurt ile mayalamaktır.