



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT KAÇ SAAT VE KAÇ DERECEDE MAYALANIR

<https://www.yenisafak.com>

İlk olarak sütü hazırlamanız gerekiyor. Yoğurt mayalama sütün kalitesi de bir hayli önemlidir. Çiğ sütü kaynatırken, karıştırmayı unutmayın çünkü sütün son noktaya hava alması gerekiyor. Üstünde kabarcık çıkana kadar kaynayan sütü bu aşamada en kısık ateşe alın ve 15 dakika kadar daha kaynatın.

Yoğurt mayalama işleminde kaynayan sütün 1 gün kadar buzdolabında beklemesini öneriyoruz. 1 gün sonra yoğurt mayalama tarifine devam edebilirsiniz.

Yoğurdu sıcak bir şekilde mayalarsanız çok ekşi bir yoğurt elde etmiş olursunuz. Yoğurt mayalama derecesi 43 derecedir. 42-44 derece ve arası yoğurt kaç derecede mayalanır sorusuna cevap verir.

