



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT MAYALAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram süt
1 yemek kaşığı ev yoğurdu
Cam kase veya toprak çömlek
Büyük (pamuk kumaştan) sofra bezi

Sütü bir tencereye koyun ve iyice kaynatın. Daha sonra cam bir kaseye veya toprak çömleğe boşaltıp soğumasını bekleyin. Sıcaklığı, serçe parmağının dayanma derecesinde kalacak şekilde, 1 yemek kaşığı yoğurdu, tahta bir kaşık ile süte karıştırın. Üzerine cam veya porselen bir tabak kapatın. Bez örtüyle sararak oda sıcaklığında 4-5 saat kadar bekletin. Mayalandıktan sonra buzdolabına koyun ve dilediğiniz zaman yiyin.

