



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT YAPIMI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü'l-mikdâr susuz sût ü kalaylı temiz tencerede bir taşım kaynatıp indireler.
Badehu işbu sûtü bir çömleğe veya kâselere taksim edip hararetini yoklayalar.
Tamam parmak dayanma mertebesinde geldikte çömleğe bir-iki kaşık eski yoğurt veyahut her bir kâseye birer kaşık yoğurt koyup kaşığın sapı ile karıştırıp altına bir miktar saman veyahut diğere bir şey ve üzerine kalınca bir örtü ile beş-on saat terk olundukta pek nefis ve katı yoğurt olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022