



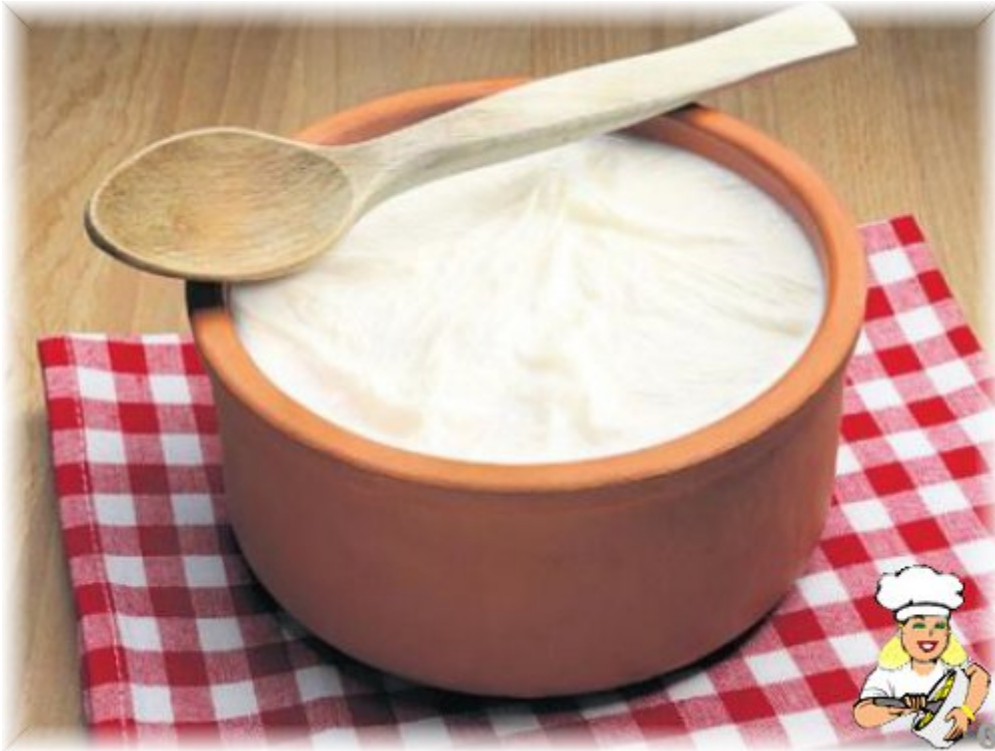
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT YAPIMI

Sütü akşamdan kâseye koyup sabahleyin üstünden kaymağını alarak bir kez kaynattıktan sonra indiriniz ya da halis sütü tencereye koyup kuvvetli ateşte dibi tutmaması için karıştırarak sallayarak 4 - 5 taşım kaynatıp ateşten çekiniz, ya da iyi yoğurt yapmak için dörtte üçü kalıncaya dek iyice kaynatıp indiriniz. Fakat daha evvel bir sandığa saman doldurup kâseleri ağızlarına kadar bu samanın içine gömüp bir yuva hazırlamak gerekir. Ateşten indirilen sütü ucu emzikli bir kaba ya da ibriğe koyup köpürmesi için yüksekten ve ince akıtıp gömülen kâseleri doldurunuz. Bir kâseye 1 kilo süt için 1 kahve kaşığı taze yoğurt koyup üzerine 4 misli temiz su ya da kaynadıktan sonra ısısı 40 - 50 dereceye inmiş adi süt koyup karıştırarak sulandırınız. Yuvada, yaz ise 40, kış ise 45 derece ısı bulunması gerekir. Parmağınızı sokabilecek derecede ısı düşerse mayadan birer kahve kaşığı akıtıp uzunca bir çöple karıştırınız. Yuvanın ortasına bir kâse içinde ateş koyup sandığın kapağını kapayarak üstünü ve etrafını yorgan, kilim ya da çuval v.b. ile iyice örtünüz. Dört saat sonra yuvayı açıp 1 saat böylece bırakarak kâseleri çıkarıp düz bir yere koyunuz. Bir saat sonra ince dokunmuş bir bezi soğuk suda ıslatıp sıkarak kâselerin üstüne seriniz. On dakika sonra yoğurdu yiyebilirsiniz.

Not: Sıcak havalarda yuvaya ateş koymak gereksizdir, kendi ısısı yeterlidir. Bazen yuvada yoğurt tutmaz. Bu, zamanında mayalanmamasından ya da yuvanın soğuk olmasından ileri gelir. O halde yuva açıldığı zaman yoğurt tutmamış ise ateşi yenileyip tekrar örtmek gerekir. Ya da tepsiye sıcak su koyup kâseleri iyice oturarak üzerini örtmelidir. Bir de, yapılacak yoğurdun tatlı olmasını isterseniz taze ve az miktarda maya, şayet ekşi olmasını isterseniz ekşi ve çok miktarda maya kullanınız. Yuva açıldığı zaman kâselerdeki kaymağın altında az ve çok su görülürse süte az ya da çok su konmuş demektir. Bu suyun giderilmesi için sütü uzun süre kaynatıp yakmaktan ise sütü kavanozlara koyup 7 - 8 kadar bırakınız. Süt dibe çökeceğinden, hem süt sudan ayrılır, hem de konulan suyun miktarı belli olur. (En iyi yoğurt, kremadan yapıldığı gibi, koyun sütünden yapılanlar da pek nefis olur. Hastalara inek sütünden yapılmış yoğurt verilir).



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022