



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE TAŞ GİBİ YOĞURT YAPMANIN PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Taze ve tam yağlı süt kullanarak daha yoğun bir kıvam elde edebilirsiniz. Açık süt alıyorsanız kaynatma süresini iyi ayarlayın.

Sütün mayalama sıcaklığı yaklaşık 42-45°C olmalı. Parmağınızı süte batırdığınızda 5-7 saniye dayanabiliyorsanız, sıcaklık idealdir.

Ev yapımı veya doğal bir yoğurt maya olarak kullanılmalı. Hazır yoğurt kullanacaksanız katkısız ve sade bir yoğurt tercih edin.

Mayalanan yoğurdu ısı kaybını önlemek için sıkıca sarın. Kalın bir battaniye veya örtüyle sarmanız, mayalanma sürecini destekler.

Mayalanma süresi genelde 6-8 saattir. Yoğurdu kontrol etmek için sık sık açmayın; bu, kıvamını etkileyebilir.

Taş gibi bir yoğurt için mayalamadan önce bir tatlı kaşığı süt tozu ekleyebilirsiniz. Bu, kıvamı daha yoğun hale getirir.

