



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTTAN YAYIK TEREYAĞI YAPIMI

Yoğurtların üzerinden toplamış olduğum kaymakların hepsini blendera (smoothie blender) koyup yağın daha kısa sürede toplanması için 1 bardak soğuk su biraz da oda ısındaki suyu ekleyip blenderı çalıştırın. Sürenin sonunda kapağı açıp kontrol edin ve tereyağı suyun üstüne çıkıp yüzmeye başlamadıysa, biraz daha çalıştırıp toplanmasını bekleyin. Üste çıkmış olan tereyağını bir kaşıkla toplayıp bir kaseye alın, bu kez de buz gibi soğuk su ile yağı sıkıştırarak içindeki ayranlarının çıkması için birkaç kez yıkayın. Kalan ayranı da bol köpüklü olarak içebilirsiniz.

