

Bebek Yogurdu

Malzemeler

1 su bardagi keci yada inek sutu

1 tatli kasigi keci yada inek yogurdu

Yapilisi

1 su bardagi sutu parmak dayanacak sicakliga gelince , cam bir kavanoza aktarin. Icine bir tatli kasigi kadar yogurt koyun ve hafifce karistirin. Kavanozun kapagini sikica kapatarak kalin bir ortuyle her tarafini sikica sarin 3- 4 saat sonra yogurt hazirdir.Kapagini acip uzerini biraz havalandirdikten sonra sera strecele sarip buzdolabinda bekletiniz. Simdi yogurdu biz zaten biliyorduk diyeceksiniz ve ben sizlerin bu sozcuklerini zaten simdiden duyar gibiyim ... Arkadaslar bebek yogurdunun puf noktası ise cay kasiginin ucu kadar sekeri ilave ettikten sonra yogurt mayasini katmaktan geceri. Bu sekilde mayalanan yogurdu genellikle bebekler reddetmeksizin tuketmektedirler.