

Ev Yogurdu

Malzemeler

2 litre sutcuden alinmis sut

1 corba k. yogurt

Yapilisi

Sutcuden aldigimiz sutu tencereye alip kaynatiyoruz. Tencereyi islatirsaniz dibi tutmaz.

Sutu ara sira tahta kasikla havalandirarak karistirin.

Kaynamaya baslayinca altini kisip 4-5 dk. daha kaynatin.

Sut mayalayacaginiz kabi masaya bir ortunun uzerine alin. Cam kap tercih edilir. Sutun sicakligi serce parmaginizin dayanacagi derecede olmalidir.

Yogurdu biraz catalla cirpip sute karistirin.

Kabin kapagini kapatip ortuyle her yerini guzelce sarin.

Sicak bir ortamda ise 5 saat sonra bir kontrol edin mayalanmissa ortuyu ve kapagi acip iyice soguduktan sonra buzdolabina kaldirin

Ve buzdolabinda 24 saat dinlendirin.