Kandıra Yoğurdu (Kocaeli)

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Mayalanma Süresi:** 6-8 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 2 litre tam yağlı doğal süt (tercihen manda veya inek sütü)
- 2 yemek kaşığı yoğurt (maya olarak kullanılacak)

Yapılışı:

1. Sütü Kaynatın:

- Sütü geniş bir tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra altını kısın ve **10 dakika daha** kaynatmaya devam edin.
- Kaynayan sütü ocaktan alıp ılımaya bırakın.

2. Mayalama İçin Hazırlık:

- Sütün sıcaklığı **45°C civarında** olmalıdır (parmağınızı süte batırdığınızda hafif sıcak hissedilmeli ama yakmamalıdır).
- Yoğurdu küçük bir kapta ılık sütle karıştırıp pürüzsüz hale getirin.

3. Yoğurdu Mayalayın:

- Hazırladığınız yoğurt mayasını ılıyan süte ekleyin ve karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve **bir örtüyle sararak sıcak bir ortamda** 6-8 saat mayalanmaya bırakın.

4. Yoğurdu Dinlendirin:

- Süre sonunda yoğurdu buzdolabına kaldırın ve **en az 4 saat dinlendirin**.
- Daha kıvamlı bir yoğurt için bir gece bekletebilirsiniz.

5. Servis:

- Yoğurdu soğuk olarak tüketin. Kahvaltıda, yemeklerin yanında veya tatlılarda kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu: Daha sert ve kaymaklı bir yoğurt için sütten bir miktar kaymak alıp mayalama öncesi ekleyebilirsiniz.** Yoğurdu cam veya toprak kapta mayalamak da lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı