HOW TO PREPARE YOGURT

Ingredients
3 kilos of milk
3 tablespoons yogurt (each kilo of milk = 1 tables

Directions
لتحضير اللبن (الزبادي) : نأتي بالحليب و نضعه في وعاء ونرفعه على نار عالية ونتركه ، وعندما يبدأ بالغليان نقوم بتحريكه حتى الغليان (لحتى ما يشوط اللبن معكم ، ولحتى تطلع الماء يلي فيو وينقص بمقدار اصبع) وبعد الغليان نتركه لمدة 5 دقائق (حتى يخرج منه الماء)، ومن ثم نرفعه من على النار نتركه جانباً حتى يصل إلى درجة حرارة 47 درجة مئوية (أي نتركه إلى ان يصبح دافي) ، مع التحريك المستمر له حتى لا تتشكل القشطة على وجه الحليب (لمعرفة درجة الحرارة المطلوبة التي يجب أن يكون بها الحليب في حال عدم توفر ميزان حرارة ، نضع اصبعنا في الحليب ونتركها مقدار خمس إلى ست ثواني عالسابعة بتطلعوها يعني على مقدار تحملكم لحرارة الحليب) عندما يصل الحليب إلى الدرجة المطلوبة، نحضر وعاء ونضع فيه لبن (زبادي) ونضع لكل لتر حليب ملعقة كبيرة لبن (لدينا ٣لتر حليب أي ٣ ملاعق لبن) ونضع فوقهم مقدار كاسة شاي صغيرة من حليب ونقوم بخفقهم جيداً حتى تماسك الحليب مع اللبن ، ثم نضيف المزيج على وعاء اللبن بالتدريج مع التحريك المستمر للحليب لمدة دقيقة حتى يتماسك الحليب مع المزيج جيداً، ومن ثم نحضر وعاء فارغ ونقوم بسكب الحليب فيه ثم نضعه في الفرن (وهو مطفي) لمدة 6 ساعات متواصلة دون فتح باب الفرن (ليتخمر الحليب يحتاج إلى مكان معتم ومغلق ودرجة حرارة 24 أو 25 درجة حرارة مئوية بحرارة المطبخ) بعد مرور 6 ساعات نخرجه من الفرن (وهو مطفي)، وبعدها نقوم بتغطية الوعاء ووضعه في الثلاجة (البراد) ليوم كامل حتى يبرد ثم يصبح اللبن جاهزاً .

CHEF OMAR

Bon Apetit!