

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 و نرفعه على نار عالية و نتركه ، وعندما يبدأ بالغلbian نقوم بتحريكه حتى الغلbian (لحتى ما يشوط اللبن معكم ، ولحتى تطلع الماء يلي فيو و ينقص بمقدار اصبع) و بعد الغلbian 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 دافئ) ، مع التحريك المستمر له حتى لا تتشكل القشطة على وجه الحليب (لمعرفة درجة الحرارة المطلوبة التي يجب ان يكون بها الحليب في حال عدم توفر ميزان حرارة ، نضع اصبعنا في الحليب و نتركها مقدار خمس إلى ست ثواني عالسابعة بتطلعوها يعني على مقدار تحملكم لحرارة الحليب) عندما يصل الحليب إلى الدرجة المطلوبة، نحضر وعاء و نضع فيه لبن (زبادي) و نضع لكل لتر حليب ملعقة كبيرة لبن (لدينا ٣ لتر حليب أي ٣ ملاعق لبن) و نضع فوقهم مقدار كاسة شاي صغيرة من حليب و نقوم بخفقهم جيداً حتى تماسك الحليب مع اللبن ، ثم نضيف المزيج على وعاء اللبن بالتدرج مع التحريك المستمر للحليب لمدة دقيقة حتى يتماسك الحليب مع المزيج جيداً، ومن ثم نحضر وعاء فارغ و نقوم 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 .

C H E F O M A R

Bon Appetit!