

KOTITEKOINEN Jukurtti

ILOVALO.COM

TARVITSET VAIN:

- 1 litra täysmaitoa tai vuohenmaitoa
- 0,5 dl bulgarianjukurttia

TEE NÄIN:

- Lämmitä maito kiehumispisteeseen, eli n. 80 asteeseen.
- Jäähdytä maito 45 asteeseen ja lisää jokurtti sekaan. Sekoita.
- Seisota jukurttia joko kannussa tai sopivan kokoisissa lasipurkeissa yön yli noin 40 asteisessä tilassa.
- Jokurtti on valmista kun se tuntuu lusikalla kokeiltaessa paksulta.
- Muista jättää 0,5 dl jukurttia siemeneksi seuraavaan kertaan. Säilyy jääkaapissa noin viikon.



VINKKI:

Lämmin paikka voi löytyä leivinuunin tai jääkaapin tai vaikka lämpöalustan päältä. Joku tekee jokurtin ruokatermoksessa ja joku taas pakkaa lasipurkit styroksiseen kylmälaukkuun.