

# طريقة عمل الزبادي في البيت



السبت 28 مايو 2016 12:05 م

طريقة عمل "زبادي بيتي"

المقادير :

1 كيلو لبن حليب

1 علبة زبادي

الطريقة

- 1- يغلى اللبن ثم يترك حتى يصبح دافئ
- 2- يضرب نصف كوب من اللبن بعد ان يدفأ مع كوب الزبادي
- 3- يضاف خليط الزبادي بعد ضربه لباقي اللبن ثم يخلط بمضرب البيض جيدا
- 4- يصب الخليط في أكواب ويوضع في وعاء (صينية)
- 5- يسخن الفرن ثم يطفأ ويوضع الوعاء بالفرن ويترك مدة لا تقل عن 6 ساعات - أو يوضع كوب زجاجي به ماء مغلي وسط الوعاء ويغطى بوعاء آخر لنفس المعدة تقريبا حتى يتماسك الزبادي
- 6- توضع الأكواب في الثلاجة، حتى تجرد ثم تقدم