



יוגורט קשיו

מצרכים:

כוס קשיו

מי שתיה להשריה

4 כוסות מי שתיה

קורט מלח

אופן הכנה:

משרים את הקשיו ל 4-5 שעות, מסננים ושמים את הקשיו **בבלנדר ויטמיקס** יחד עם המים הנקיים ומלח. מפעילים את ה**בלנדר** ל-3-5 דקות. אין צורך לסנן דרך בד גבינה, כל מה שצריך לעשות הוא להעביר לצינצנת מזכוכית ולכסות עם בד. משאירים במקום חם (בקיץ משאירים מחוץ למקרר) ל- 12 שעות, (בחורף לוקח עד 24 שעות). מערבבים מדי פעם וטועמים עד שהיוגורט מגיע לדרגת החמיצות המתאימה. לאחר מכן יש לשמור בקירור.

בתאבון!