



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 הבלנדר לדקה במהירות גבוהה.

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!