

Vestel'den yoğurt Makinesi tarifleri

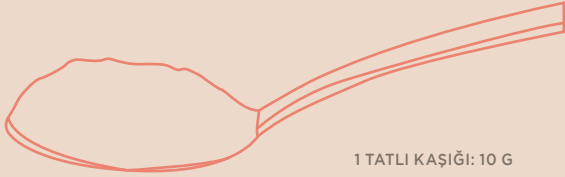


İÇİNDEKİLER

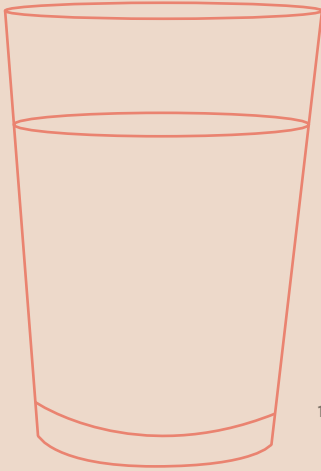
TAZE YOĞURT	4
HUMUSLU YOĞURT	5
İNCİRLİ YOĞURT	6
YOĞURT ÇORBASI	7
KESTANELİ YOĞURT	8
ACAI BOWL	9
VİŞNE REÇELLİ YOĞURT GRANOLA	10
ALİNAZİK	11
MANTI	12
YOĞURTLU POĞAÇA	13
OTLU YOĞURT TARAMA	14
AVOKADOLU&MUZLU YOĞURT	15
FISTIK EZMELİ BALLI YOĞURT	16
KETEN TOHURLU YOĞURT	17
KÖZ BİBERLİ YOĞURT	18
KÖZ PATLICANLI YOĞURT	19
KURU KAYISILI VE YULAFLI YOĞURT	20
PANCARLI YOĞURT	21
PORTAKAL REÇELLİ YOĞURT	22
CHIA TOHURLU MEYVELİ SMOOTHIE	23



1 ÇAY KAŞIĞI: 5 G



1 TATLI KAŞIĞI: 10 G



1 BARDAK: 150 ML

* Malzeme miktarları için yukarıdaki ölçüleri referans alabilirsiniz.





TAZE YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT

YAPILIŞI

1. Sütü bir kasede yoğurtla karıştırın. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
2. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
3. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
4. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



HUMUSLU YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

120 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
15 G YOĞURT
3 YEMEK KAŞIĞI HAŞLANMIŞ NOHUT
1,5 YEMEK KAŞIĞI TAHİN
1 DİŞ SARIMSAK
2 YEMEK KAŞIĞI LİMON SUYU
1/4 ÇAY KAŞIĞI KİMYON
1/4 ÇAY KAŞIĞI TOZ KIRMIZIBİBER
1/2 ÇAY KAŞIĞI TUZ

YAPILIŞI

1. Nohutları haşlayın. Haşlanmış nohutları mutfak robotundan geçirin, ardından tahin ve ezilmiş sarımsağı da ekleyerek derin bir kapta karıştırın.
2. Süt ve yoğurdu aynı kaba alıp karıştırmaya devam edin.
3. Kıvamı oturduğunda karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve kavanozu makineye yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. Ardından içine tuz, kimyon, toz kırmızıbiber ve limon suyu ilave edin.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



İNCİRLİ YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
15 G YOĞURT
2 ADET KURU İNCİR

YAPILIŞI

1. Kuru incirleri sıcak suda yumuşatıp ezerek ya da mutfak robotunda püre haline getirin. Süt, yoğurt ve incir püresini bir kasede karıştırın.
2. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun.
3. Kavanozu Vestel Yoğurt Makinesi'ne yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊



YOĞURT ÇORBASI

4 Kişilik

HAZIRLIK SÜRESİ
1 SAAT

PİŞİRME SÜRESİ
15 DAKİKA

NOT: "TAZE YOĞURT" TARİFİNDEKİ ADIMLARI UYGULAYARAK HAZIRLADIĞINIZ YOĞURDU BU TARİFTE KULLANABİLİRSİNİZ.

MALZEMELER

2 SU BARDAĞI TAZE YOĞURT
1,5 YEMEK KAŞIĞI UN
2 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1/2 ADET LİMONUN SUYU
1 ADET YUMURTA SARISI
6 SU BARDAĞI SOĞUK SU
1 ÇAY BARDAĞI PİRİNÇ

NANELİ YAĞ İÇİN

2 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 TATLI KAŞIĞI KURU NANE

ACI YAĞ İÇİN

2 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 TATLI KAŞIĞI PUL BİBER

YAPILIŞI

1. Tencereye yoğurt, un, tuz ve limon suyu ekleyip pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın.
2. Üzerine yumurtanın sarısını ilave edip tekrar karıştırın.
3. Son olarak suyu da ilave edip güzelce karıştırın ve orta ateşte ara ara karıştırarak kaynatın.
4. Kaynamaya başlayınca, yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar 5 dakika orta ateşte kaynatın.
5. Ardından ocağın altını kısıp 10 dakika pişmeye bırakın. Naneli yağ için bir tavada sıvı yağ ve kuru naneyi kızdırın.
6. Acı yağ için ayrı bir tavada sıvı yağ ve pul biberi kızdırın.
7. Pul biber yağa rengini verdikten sonra ocaktan alın. İnce bir süzgeç veya tül bent yardımıyla pul biber tanelerini yağdan ayırın.
8. Pişen çorbayı servis kasesine alın.
9. Üzerine naneli yağ ile acı yağdan gezdirip sıcak olarak servis edin.

Afiyet olsun ☺



KESTANELİ YOĞURT


1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
6 ADET KESTANE

YAPILIŞI

1. Kestaneleri yumuşayana kadar haşlayın ve kabuklarını soyduktan sonra ufak küpler halinde doğrayın.
2. Süt ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna önce kestaneleri sonra karışımı koyun ve makineye yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊



ACAI BOWL

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

NOT: ÜZERİ İÇİN KULLANACAĞINIZ MALZEMELER İSTEĞE BAĞLIDIR. DİLEDİĞİNİZ MEYVE VE KURUYEMİŞLERLE SÜSLEYEBİLİRSİNİZ.

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA
SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
1 ÇAY KAŞIĞI ACAI ÜZÜM TOZU
2 ADET BÖĞÜRTLEN
3 ADET FRAMBUAZ
1 TATLI KAŞIĞI BAL
(TERCİHE GÖRE PEKMEZ)

ÜZERİ İÇİN

10 ADET YABAN MERSİNİ
1/2 ADET MUZ
3 ADET FRAMBUAZ
1 YEMEK KAŞIĞI ÇITIR
HİNDİSTAN CEVİZİ TANELERİ
1 ÇAY KAŞIĞI CHIA TOHUMU
3-4 ADET YENİLEBİLİR ÇİÇEK
(MENEKŞE)

YAPILIŞI

1. Sütü, acai üzümü tozunu ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
2. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun.
3. Kavanozu Vestel Yoğurt Makinesi'ne yerleştirin.
Makinenin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. Dinlendirdiğiniz yoğurt, bal, böğürtlen ve frambuazı mutfak robotundan geçirin.
6. Hazırladığınız karışımı bir kaseye aktarın. Üzeri için muz dilimleyip ekleyin.
Frambuaz, çitir hindistan cevizi taneleri, yaban mersini, chia tohumu ve yenilebilir çiçeklerle süsleyip servis edin.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



VIŞNE REÇELLİ YOĞURTLU GRANOLA


1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
2 YEMEK KAŞIĞI VIŞNE REÇELİ
3 YEMEK KAŞIĞI GRANOLA

YAPILIŞI

1. Süt ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
2. Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna önce vişne reçelini sonra karışımı koyun ve makineye yerleştirin.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. Servis için granolaları servis kasesine koyun.
6. Karıştırdığınız vişne reçelli yoğurdu üzerine ekleyin.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



ALINAZİK

2 KİŞİLİK

HAZIRLIK SÜRESİ
20 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ
20 DAKİKA

NOT: "TAZE YOĞURT" TARİFİNDEKİ ADIMLARI UYGULAYARAK HAZIRLADIĞINIZ YOĞURDU BU TARİFTE KULLANABİLİRSİNİZ.

MALZEMELER

KIYMALI HARÇ İÇİN

2 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ
250 G KIYMA
1 ADET SOĞAN
2 ADET DOMATES
2 ADET SIVRI BİBER
1 TATLI KAŞIĞI DOMATES
SALÇASI
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1/2 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1/4 ÇAY KAŞIĞI KİMYON
1 DİŞ DOĞRANMIŞ SARIMSAK

PATLICAN EZME İÇİN

1 YEMEK KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
3 ADET PATLICAN
2 DİŞ DOĞRANMIŞ SARIMSAK
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ

ÜZERİ İÇİN

1 TUTAM KIYILMIŞ MAYDANOZ
1 SU BARDAĞI TAZE YOĞURT

YAPILIŞI

1. Kıymalı harç için bir tavada sıvı yağı kızdırın.
2. Üzerine kıymayı ekleyip, suyunu salıp çekene kadar kavurun.
3. Ardından domates salçasını da ilave edin ve 1 dakika kadar kavurun. İnce kıydığınız soğan, biber ve sarımsağı da ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.
4. Son olarak rendelenmiş domates, tuz, karabiber ve kimyonu ilave edip 10 dakika pişirin.
5. Patlıcan ezme için patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup iç kısmını bıçağın yan kısmıyla ezin ve ardından doğrayın.
6. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırıp, doğranmış sarımsakları ekleyin.
7. Ardından doğradığınız közlenmiş patlıcanı ilave edip tuzla tatlandırın. 2-3 dakika kadar kavurup ocaktan alın.
8. Hazırladığınız patlıcan ezmesini servis tabağına alın. Üzerine ilk olarak yoğurt sonra kıymalı harcı ekleyin, maydanoz serpiştirerek servis edin.

Afiyet olsun ☺



MANTI

4 Kişilik

HAZIRLIK SÜRESİ
1 SAAT

PİŞİRME SÜRESİ
15 DAKİKA

NOT: "TAZE YOĞURT" TARIFİNDEKİ ADIMLARI UYGULAYARAK HAZIRLADIĞINIZ YOĞURDU BU TARİFTE KULLANABİLİRSİNİZ.

HAMURU İÇİN

3 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI ILIK SU
1 ADET YUMURTA
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ

SOSU İÇİN

1 ÇAY KAŞIĞI PUL BİBER
1/2 ÇAY KAŞIĞI SUMAK
4 YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 YEMEK KAŞIĞI TEREYAĞI
1 ÇAY KAŞIĞI KURU NANE

KIYMA HARCİ İÇİN

250 G DANA KIYMA
1 ADET RENDELENMİŞ SOĞAN
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1/2 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER

ÜZERİ İÇİN

1 SU BARDAĞI TAZE YOĞURT
1 DİŞ SARIMSAK (TERCİHE GÖRE)
1/4 ÇAY KAŞIĞI TUZ

YAPILIŞI

1. Derin bir kaba unu boşaltın. Ortasını açıp yumurta, tuz ve ılık suyu ekleyip, yoğurarak ele yapışmayan, esnek bir hamur elde edin.
2. Hazırladığınız hamurun üzerini temiz bir bezle kapatıp oda sıcaklığında 30 dakika dinlenmeye bırakın.
3. Kıymalı iç harcı için ayrı bir kapta kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi güzelce yoğurun.
4. Dinlenen hamuru bezelere ayırın. Her bir bezeyi merdane veya oklava yardımıyla yufkadan daha kalın olacak şekilde açın.
5. Açtığınız hamuru bıçak yardımıyla küçük kareler olacak şekilde kesin.
6. Her karenin orta kısmına bir parça kıymalı harçtan yerleştirin ve hamurun her köşesini ortada buluşturarak bohça şeklini verin.

7. Hazırladığınız mantıları tezgahta veya tepside unlayıp, birbirlerine yapışmalarını engelleyin.
8. Derin bir tencereye su ve tuz ekleyip kaynatın ve mantıları yaklaşık 15 dakika pişirin.
9. Sosu için bir sos tavasında tereyağı ve sıvı yağı ertin. Üzerine pul biber, sumak ve kuru nane ilave edip baharatların kokusu çıkana dek kızdırın.
10. Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırın. Pişmiş olan mantıyı servis tabağına alın.
11. Önce hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu, ardından pul biberli, naneli, sumaklı yağı mantıların üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

Afiyet olsun ☺



YOĞURTLU POĞAÇA

4 Kişilik

HAZIRLIK SÜRESİ
15 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ
12-15 DAKİKA

NOT: "TAZE YOĞURT" TARİFİNDEKİ ADIMLARI UYGULAYARAK HAZIRLADIĞINIZ YOĞURDU BU TARİFTE KULLANABİLİRSİNİZ.

MALZEMELER

HAMURU İÇİN

- 1,5 PAKET KABARTMA TOZU
- 2 SU BARDAĞI TAZE YOĞURT
- 1 ADET YUMURTA BEYAZI
- 1 ÇAY KAŞIĞI TOZ ŞEKER
- 1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
- 1 TATLI KAŞIĞI SIRKE
- 1 TATLI KAŞIĞI TUZ
- 5 SU BARDAĞI UN

İÇ MALZEMESİ

- 150 G BEYAZ PEYNİR
- 1/4 DEMET KIYILMIŞ MAYDANOZ

ÜZERİ İÇİN

- 1 TATLI KAŞIĞI SUSAM
- 1 TATLI KAŞIĞI ÇÖREK OTU
- 1 ADET YUMURTA SARISI

YAPILIŞI

- Öncelikle fırını 190 dereceye ayarlayın.
- Bir kaptan, ufalanmış beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu karıştırın, kenara alın.
- Derin bir kaba sıvı yağ, taze yoğurt ve yumurta beyazını ekleyip karıştırın.
- Ardından bu karışıma kabartma tozu, tuz, toz şeker ve sirkeyi de ilave edip tekrar karıştırın.
- Unu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Ele yapışan bir hamur elde edin.
- Hazırladığınız hamurdan mandalınadan küçük parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayın ve avucunuzla bastırıp yassılaştırın.
- Yassılaştırdığınız hamur parçasının ortasına kenara ayırdığınız maydanoz beyaz peynir karışımını ekleyin.
- Kenarlarını birleştirip kapatın ve tekrar yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin.
- Tüm hamuru bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin.
- Üstlerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
- Çörek otu ve susam serpiştirip, önceden ısıttığınız 190 derece fırında, üstleri kızarana dek 12-15 dakika aralığında pişirin.
- Tepsiyi fırından aldıktan sonra ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin ve ardından servis edin.

Afiyet olsun 😊



OTLU YOĞURT TARAMA

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
10 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
1 DİŞ EZİLMİŞ SARIMSAK
1 ADET KÜP DOĞRANMIŞ KAPYA BİBER
1 YEMEK KAŞIĞI KAPARI TURŞUSU
1 ADET KÜP DOĞRANMIŞ KORNİŞON TURŞU
1 YEMEK KAŞIĞI KONSERVE MISIR
1/2 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 YEMEK KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 TUTAM KIYILMIŞ MAYDANOZ
1 DAL KIYILMIŞ TAZE SOĞAN

YAPILIŞI

1. Sütü bir kasede ezilmiş sarımsak ve yoğurtla karıştırın.
2. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. Dinlenen yoğurdu bir kaseye aktarın. İçerisine küp doğranmış kapa biber, mısır, tuz, maydanoz, taze soğanın yeşil kısımları ve kornişon turşu ilave edip karıştırın.
6. Üzerine kapari turşusu ekleyip, zeytinyağı gezdirip servis edebilirsiniz.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊

AVOKADOLU & MUZLU YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

120 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
12 G YOĞURT
1/2 ADET MUZ
1/4 ADET AVOKADO
1/4 ÇAY KAŞIĞI TARÇIN
1 YEMEK KAŞIĞI DÖVÜLMÜŞ CEVİZ

YAPILIŞI

1. Avokado ve muz bir kasede ezip püre haline getirin.
2. Süt, yoğurt ve muzlu avokado ezmesini derin bir kapta karıştırın.
3. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. Üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın karışımını serperek servis edebilirsiniz.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



FISTIK EZMELİ BALLI YOĞURT


1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
1 YEMEK KAŞIĞI FISTIK EZMESİ
1 TATLI KAŞIĞI BAL

YAPILIŞI

1. Fıstık ezmesi ve balı bir kasede karıştırın.
2. Sütü ve yoğurdu ayrı bir kasede karıştırın.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna önce ballı fıstık ezmesini sonra süt ve yoğurt karışımını koyun.
4. Kavanozu Vestel Yoğurt Makinesi'ne yerleştirin.
5. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
6. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺

KETEN TOHUMLU YOĞURT



1 KAVANUZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
18 G YOĞURT
2 TATLI KAŞIĞI KETEN TOHUMU

YAPILIŞI

1. Süt, yoğurt ve keten tohumunu bir kapta karıştırın.
2. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊





K  Z B  BERL   YOĞURT


1 KAVANOZ

HAZIRLIK S  RES  
5 DAK  KA

YOĞURT MAYALAMA S  RES  
10 SAAT

D  NLENME S  RES  
3-4 SAAT

MALZEMELER

120 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)

15 G YOĞURT

1/2 ADET K  ZLENM  Ş B  BER

1 D  Ş SARIMSAK

1/4 ÇAY KAŞIĞI TUZ

YAPILIŞI

1. Közlenmiş biberleri püre haline gelene kadar doğrayın ve sarımsağı ezin.
2. Süt, yoğurt, közlenmiş biber püresi ve ezilmiş sarımsağı derin bir kapta karıştırın.
3. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. Servis etmeden önce tuz ilave edip karıştırın.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun   



K Z PATLICANLI YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK S RES 
5 DAK KA

YOĞURT MAYALAMA S RES 
10 SAAT

D NLENME S RES 
3-4 SAAT

MALZEMELER

120 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
15 G YOĞURT
2 YEMEK KAŞIĞI K ZLENM   PATLICAN
1 D   SARIMSAK
1/4 ÇAY KAŞIĞI TUZ

YAPILIŞI

1. Közlenmiş patlıcanları püre haline gelene kadar doğrayın ve sarımsağı ezin.
2. Süt, yoğurt, közlenmiş patlıcan püresi ve ezilmiş sarımsağı derin bir kapta karıştırın.
3. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
4. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
5. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
6. Servis etmeden önce tuz ilave edip karıştırın.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun  



KURU KAYISILI VE YULAFI YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
15 G YOĞURT
3 ADET KURU KAYISI
1 YEMEK KAŞIĞI YULAF

YAPILIŞI

1. Kuru kayısıları ve yulafı üzerlerini biraz geçecek kadar sıcak suda 20 dakika bekletin.
2. Süzdükten sonra blenderdan geçirin.
3. Süt, yoğurt ve kayısı yulaf ezmesini derin bir kaptaki karıştırın.
4. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
5. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
6. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊



PANCARLI YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ
10 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

120 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
15 G YOĞURT
40 G PANCAR
1 DİŞ SARIMSAK
1/2 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 TUTAM KIYILMIŞ DEREOTU

YAPILIŞI

1. Sütü bir kasede yoğurtla karıştırın. Pancarın kabuklarını soyun ve haşlayın.
2. Servis öncesi üzerini süslemek için pancardan 1 yemek kaşığı olacak kadar küçük küpler kesin.
3. Kalan pancarı sarımsakla beraber püre haline getirin.
4. İlk olarak pancar püresini ardından sütlü karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun ve makineye yerleştirin.
5. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
6. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
7. Karışıma tuz ekleyin ve karışmasını sağlayın.
8. Bir servis kasesine aktarın, üzerine önceden ayırdığınız küçük pancar küplerini ve kıyılmış dereotunu serpiştirin.
9. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun 😊



PORTAKAL REÇELLİ YOĞURT

1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
2 YEMEK KAŞIĞI PORTAKAL REÇELİ

YAPILIŞI

1. Süt ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
2. Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna önce portakal reçelini, sonra karışımı koyun ve makineye yerleştirin.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺



CHIA TOHURLU MEYVELİ SMOOTHIE


1 KAVANOZ

HAZIRLIK SÜRESİ
5 DAKİKA

YOĞURT MAYALAMA SÜRESİ
10 SAAT

DİNLENME SÜRESİ
3-4 SAAT

MALZEMELER

150 ML UHT SÜT (ODA SICAKLIĞINDA)
16 G YOĞURT
1 ÇAY KAŞIĞI CHIA TOHUMU
3 ADET ÇİLEK
1 TATLI KAŞIĞI AKÇAAĞAÇ ŞURUBU
(TERCİHE GÖRE BAL)

ÜZERİ İÇİN

1/2 ADET KİVİ
1 ADET ÇİLEK
10 ADET KABAK ÇEKİRDEĞİ İÇİ
1 ÇAY KAŞIĞI HİNDİSTAN CEVİZİ TOZU
TAZE NANE YAPRAKLARI

YAPILIŞI

1. Bir kasede sütü, chia tohumu ve yoğurtla karıştırın. Karışımı Vestel Yoğurt Makinesi'nin cam kavanozuna koyun.
2. Kavanozu Vestel Yoğurt Makinesi'ne yerleştirin.
3. Vestel Yoğurt Makinesi'nin kapağını kapattıktan sonra 10 saate ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın.
4. Mayalanma süresi sona erdikten sonra cam kavanozu kapağı kapalı bir şekilde buzdolabına koyun ve karışımın en az 3-4 saat dinlenmesini sağlayın.
5. Dinlendirdiğiniz yoğurtlu karışım, çilek ve akçaağaç şurubunu robottan geçirin ve kaseye aktarın.
6. Üzeri için mangoyu küp küp doğrayın. Kivi, çilek, kabak çekirdeği içi, hindistan cevizi tozu, taze nane yapraklarıyla süsleyip servis edin.
7. 3-4 saat dinlendirdikten sonra tüketebilirsiniz. Servis etmeden önce harmanlanması için karıştırabilirsiniz.

Afiyet olsun ☺

