

کشک مایع

ماست که ترجیحا ترش باشد را هم زده و سپس اب را کم کم به ان اضافه می کنیم و هم می زنیم تا بصورت دوغ غلیظ در بیایید. نمک را به ان اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار می دهیم و مرتب هم می زنیم.



مواد لازم:

ماست یک کیلو
 آب یک لیتر
 نمک نصف قاشق غذاخوری
 شیرین بیان یک قاشق غذاخوری
 رازیانه یک قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

ماست که ترجیحا ترش باشد را هم زده و سپس اب را کم کم به ان اضافه می کنیم و هم می زنیم تا بصورت دوغ غلیظ در بیایید. نمک را به ان اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار می دهیم و مرتب هم می زنیم. نکته ی مهم در درست کردن کشک، هم زدن ان است . باید مثل ماست جوش مرتب هم بزنییم تا بره بره نشود. وقتی غلظت ان مثل سس شد کشک آماده است و از روی شعله بر می داریم و ادویه را به ان اضافه می کنیم. من شیرین بیان و رازیانه و فلفل اضافه کردم . اگر تمایلی به ریختن ادویه ندارید ساده می توانید استفاده کنید. اگر کشک را به مقدار زیاد تهیه کردید حتمن باید بیسته بندی کرده و در فریزر نگهدارید. گاهی کشک را با دوغ درست می کنند و به آن ارد می زنند و یا به ماست هم کمی ارد اضافه می کنند تا سریعتر به غلظت دلخواه برسد. بهتره ارد استفاده نکنید و با کمی حوصله و وقت گذاشتن کشک خوشمزه و سالمی تهیه کنید.

پ.ن 1: اگر ماست تان ترش نبود حتمن یک روز کامل بیرون یخچال نگهدارید تا ترش شود کشک با ماست ترش خوشمزه می شود

پ.ن 2: با یک کیلو ماست حدود نیم کیلو کشک بدست میآید.