

רכיבים:

1 ליטר שמנת מתוקה

3 כפות גדושות של יוגורט פשוט (לא דנונה)

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמנת בסיר לחום של 45 מעלות צלזיוס (בודקים עם טרמומטר).

2. כשהשמנת מגיעה לחום הרצוי, מכבים את האש ומדללים את היוגורט בשלוש כפות מהשמנת. שופכים את היוגורט המדולל לתוך ומערבבים היטב.

3. מכסים את הסיר בבד נושם (חיתול או מגבת מטבח- חשוב שהם לא יהיו סינטטיים). מעמידים בטמפרטורת החדר במשך 24 שעות. אם מאוד חם בחוץ משאירים רק למשך הלילה.