

Для того чтобы приготовить греческий йогурт в домашних условиях, вам понадобится всего два компонента: молоко и закваска.

**Молоко:** коровье, козье или овечье. Свежее, пастеризованное или ультрапастеризованное – на ваше усмотрение, само собой, первые два варианта - предпочтительней.

**Закваска:** специальная закваска для йогурта.

Чтобы получить «греческий йогурт», необходимо для начала приготовить обычный йогурт. Свежее молоко вскипятите, а затем охладите до температуры примерно 38 градусов. Пастеризованное и ультрапастеризованное молоко, наоборот, подогрейте до указанной температуры. По желанию такое молоко также можно предварительно вскипятить.

Обдайте емкость для приготовления йогурта и ложку для его смешивания кипятком. Соедините теплое молоко и закваску и перемешайте.

Накройте емкость с йогуртом крышкой и очень тепло укутайте или поместите смесь в термос/йогуртницу. Оставьте смесь в тепле и покое на 6-8 часов, пока она не загустеет.

Готовый йогурт откиньте на сито, выстеленное марлей в несколько слоев. Поместите конструкцию в холодильник на несколько часов и позвольте стечь сыворотке.

В зависимости от того, какую консистенцию йогурта хотите получить, можно отвешивать йогурт от 1-2 до 6-8 часов. Периодически проверяйте состояние йогурта, и как только он приобретет желаемую консистенцию - переместите его в емкость для хранения.