1 litr świeżego mleka
1 mały jogurt naturalny z żywymi kulturami bakterii

- do naczynia miksującego wlać mleko i jogurt, ogrzać - 15 min., obr. soft, temp. 37 st.
- urządzenie wyłączyć, jogurt pozostawić w nim na kilka godzin
- gotowy jogurt przelać do innego naczynia pozostawiając 150 ml do zrobienia następnego

Uwaga: produkcję jogurtu najlepiej nastawiać na noc