يتميز زبادي الجاموس بكثافته ودسمه العاليين، وذلك لاحتواء حليب الجاموس على نسبة دهون أعلى من حليب البقر. وللحصول على قوام مثالي، يُنصح بالحفاظ على درجة حرارة ثابتة تتراوح بين 40–45 درجة مئوية خلال التخمير، ثم تصفية الزبادي بعد تجهيزه باستخدام قماش قطني أو شاش لإزالة الماء الزائد وزيادة كثافته.

Summarized by © lakhasly.com