

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.