



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA (ARPA)

2 bardak arpa
20 bardak su
2 çorba kaşığı tarçın
1 bardak yoğurt
Yarım tatlı kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya

Arpayı büyükçe bir tencereye koyup 11 bardak su ile üzeri kapalı olarak oda sıcaklığında 1 gece dinlendirin. Kısık ateşte 2 saat kadar pişirin. Mutfak robotuna koyup çekin ve süzgeçten geçirin. Karışımı buzdolabına koyun. Süzgeçin üzerinde kalan arpayı yeniden tencereye koyun ve 8 bardak su ilave edip kısık ateşte 1 saat daha pişirin. Süzgeçten geçirip buzdolabına koyun. Unu küçük bir tencereye koyup üzerine 2/3 bardak su koyun ve kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ateşten çelip içine 2 çorba kaşığı şeker koyup eriyinceye dek karıştırın. İlinca içine yoğurt katın. Mayayı 1/4 bardak ılık suda ezip 5 dakika kadar bekletin ve yoğurt karışımına katın. Ilık ortamda 30 dakika bekletin. Mayalı karışımı ezilmiş arpaya katıp oda sıcaklığında yaklaşık 1-2 gün bekletin ve ara sıra karıştırın. Vanilya ve kalan şekeri ekleyip şeker iyice eriyinceye dek karıştırın. Tarçınla servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.03.2023