



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA (İSTANBUL)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 Bardak bulgur (darı ya da arpa da olabilir)
20 bardak su
2 çorba kaşığı tarçın
Yarım bardak yoğurt
Yarım tatlı kaşığı kuru maya
2,5 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı vanilya

Büyük bir tencereye aldığınız bulgurun içine 11 bardak suyu ilave edip, üzeri kapalı olarak oda sıcaklığında 1 gece dinlendirdikten sonra kısık ateşte 2 saat kadar pişirin. Daha sonra bu karışımı mutfak robotunda çekin ve süzgeçten geçirin. Süzgeçten geçen kısmı buzdolabına koyun, geçmeyen kısmı ise yeniden tencereye koyun ve 8 bardak su ilave edip kısık ateşte 1 saat daha pişirdikten sonra tekrar süzgeçten geçirerek buzdolabına koyun. Küçük bir tencereye koyduğunuz unun üzerine 2-3 bardak su koyup kısık ateşte sürekli karıştırmak suretiyle koyulaşmaya kadar pişirin. Unlu karışımın içine 2 çorba kaşığı şeker koyup eriyinceye kadar karıştırın ve içine yoğurt karıştırın. 1/4 bardak ılık suda erittiğiniz mayayı yoğurt karışımına katın ve ılık ortamda 30 dakika bekletin. Hazırladığınız bu mayalı karışımı ezilmiş bulgura katıp oda sıcaklığında yaklaşık 1 -2 gün bekleterek ara ara karıştırın vanilya ve kalan şeker ekleyin. Şeker eriyinceye kadar karıştırın tarçınla servis yapın.

