BOZA

6 çay bardağı kalın bulgur
1 çay bardağı pirinç
20 çay bardağı su
3 çay kaşığı toz maya
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı toz şeker
Ayrıca;
6 çay bardağı toz şeker
300-400 gr leblebi
2-3 yemek kaşığı toz tarçın

Bulgur ve pirinci yıkayıp iyice süzdükten sonra büyük bir tencereye ya da düdüklü tencereye aktarın. Üzerine 20 çay bardağı suyu aktarıp orta ısılı ateşte haşlayın.
İyice yumuşayan pirinç ve bulguru ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra tel süzgeçle süzün. Süzgeçte kalan bulgur ve pirinci elinizle bastırıp ovalayarak iyice ezin.
Süzgeçte kalan posayı atıp sulu kısmı tencerede bırakarak tencerenin kapağı açık vaziyette güneş ışığı almayan bir yerde 2-3 saat bekletin.
Diğer taraftan, ılık su ve toz mayayı küçük bir kaseye koyun. Tozşekeri ekleyip karıştırın ve mayanın kabarması için 15-20 dakika bekletin.
Kabaran mayayı tencerede bekleyen bulgur suyunun üzerine katıp karıştırın. Arada sırada karıştırarak yaklaşık 2-3 gün mayalanmasını bekleyin. (2-3 gün beklediği yerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin)
İkinci günün sonunda şekeri katıp karıştırın. Boza, koyu ayran ya da tarhana çorbası kıvamında olmalı. Eğer bozanız çok koyu kıvamlı olursa kaynatılıp soğutulmuş su ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz. Üzerine leblebi ve tarçın serperek servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:116848 • adı:Boza • gönderen:gülgün şekerci • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:57