



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA

3 su bardağı bulgur
2,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı boza (maya için)

- 1- Bulgur ayıklanıp yıkanır. Bol su ile bir gece veya 45 saat bekletilir.
- 2- Ezilinceye kadar haşlanıp kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir.
- 3- 4- 5 kaşık şeker ve maya olarak 1 çay bardağı boza karıştırılır. Ilık bir yerde 2- 3 gün mayalandırılır. (Boza koymadan da kendi kendine mayalanır; ancak süre daha uzun olur.)
- 4- Mayalanma süresince sık sık karıştırmak gerekir. Aksi halde tadında acıma olur.
- 5- Kokusu ve ekşiliği istenen duruma gelince şekerin tamamı ve vanilya konur, karıştırılıp buz dolabında muhafaza edilir.
- 6- Tarçın serperek ve tuzsuz sarı leblebi ile ikram edilir.

Not: Boza; porselen, cam veya emaye kaptan mayalandırılmalı ve muhafaza edilmelidir.

[ML@ Naneli Ayran için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.01.2022