



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOZA

2 kg pilavlık bulgur
150 gr ekmek mayası
2 çay kaşığı tarçın
400-500 gr toz şeker

Bulguru ayıklayıp, yıkayıp bol suda bulamaç gibi oluncaya kadar kaynatın. Yoğurt mayalar gibi tencerenin üstünü örtüp bir gece kendi sıcaklığında dinlendirin. Ertesi günü sık bir elekten tahta kaşıkla ezerek geçirin. Aynı kaba sulandırılmış ekmek mayasını katın. Arzuınıza göre toz şekerini de ilave edip iyice yedirerek karıştırın. Tekrar sık elekten geçirip, cam sürahi veya büyük kavanoza bu karışımı koyun. Karisim 4-5 gün içinde ekşiyip boza halini alır. Bardaklara koyduktan sonra üzerlerine biraz tarçın, birkaç sıra leblebi ilave edip servis yapın.

[ML® Naneli Ayrın \(görsel\)](#)