



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV BOZASI

2 kilo bulgur
250 gram ekmek mayası
1/2 kilo toz şekeri

Önce bulgur iyice ayıklanır. Bunun için bulguru daha emin bir yol olarak bir kaptan diğerine su ile süzerek ayıklamak tercih edilmelidir. Böylece ayıklanmış ve yıkanmış olan bulgur bol su ile lapa gibi pişirilir. Ateşten indirilince sıcaklığını kaybetmeyecek şekilde kalın örtülere sarılarak sabaha kadar bekletilir. Bu durumda donmuş aşure kıvamında olan lapa, tel elekten geçirilir. Ayrı bir kapta ekmek mayası ılık su ile ezilir; tel elekten geçirilip bulgura katılır. İstenilen tada göre toz şekeri ilâve edilir. Cam bir kavanoza veya emaye tencereye konulup ağzı kapatılır. Arada sırada kepçe ile sivrulur. Bir gün sonra az ekşi, üç - dört gün sonra da ekşi boza elde edilir.
