



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg mısır unu
1 kg buğday unu
4 litre su

Bir buçuk kilogram mısır ve yarım kilogram buğday unu geniş bir kabın içerisinde karıştırılır.

İki buçuk litre sıcak su yavaş yavaş üzerine dökülerek yoğrulur.

Hamur kıvamına geldikten sonra tepsilenir ve fırına verilir.

Önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında 45-60 dakika kadar pişirilir.

Pişme işleminden sonra bir gün bekletilir.

Ertesi gün mısır ekmeği ufalanarak bir tencereye konur ve üzerine bir buçuk litre su ilave edilerek kıvama gelinceye kadar pişirilir.

Daha sonra üzerine yarım kilogram buğday unu serpilir, 2-3 gün sıcak ortamda tatlanması için bekletilir.

Elekten süzülerek boza hazır hale getirilir.

