



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Sarı mısırın suyla kaynatılarak mayalandırılması daha sonra soğutularak süzölüp şekerle karıştırılarak birkaç gün bekletilmesiyle oluşan içecektir.

Not: Özellikle soğuk kış günlerinin en güzel içecek tercihidir. Hafif ekşili, tatlı ve yoğun kıvamlı boza, Eskişehir'de çay kaşıkları ile servis edilir. Kökeni Orta Asya'ya dayanan ve buğdayın fermentasyonu ile yapılan bu içecek Eskişehir'de mısırdan yapılıyor.

