



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOZA

Nilgün Tatlı

7 çorba kaşığı pirinç
3 su bardağı dolusu kalın bulgur
3 su bardağı toz şeker
1 adet ufak paket yaş maya
15 su bardağı su

Geniş bir tencereye bulguru koyun, üzerine suyu döküp kaynatın, suyunu çekerse sıcak su ekleyin. Ayrı bir kaptaki pirince su koyun, iyice yumuşayınca kadar pişirin, hafif ılınınca bulguru ve pirinci ince elekten geçirin, tencereye koyun, sonra şekerini ilave edin, 1-2 taşım daha pişirin, altını kapatın, ara sıra üstünde kaymak olmasını diye karıştırın, ılınınca bozayı cam, porselen veya emaye bir kaba koyun. Mayayı temiz bir tülbende sarın, bozanın içine koyun, ağzını yarım kapatıp ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Bir kaç gün içinde üzerinde gözenekler oluşması ekşidiğini gösterir. Bardaklara koyup leblebi ve tarçınla beraber servis yapın.

Not: Geçmiş milattan öncelere dayanan boza, Orta Asya'da Türkler tarafından yapılmış, özellikle enerji verdiği keşfedilerek kış aylarında tüketilmiştir. Türkler göçtükleri her bölgeye bozayı öğretmişlerdir.

Sarayda boza Kasım, Aralık, Ocak, Şubat, Mart, Nisan ve Mayıs aylarında sıkça tüketilmiş olup bunu o dönemlere ait masraf defterlerinde alınan pirinç miktarlarından anlayabilmekteyiz. Saraya pirinç olarak daha ziyade Edirne pirinci alınmış, bunları bulgur ve darı takip etmiştir.

Cam sürahilerde saklanan boza Osmanlı Ordusunun da vazgeçilmezi olmuştur. 16. ve 17. yüzyılda tutulmuş olan tayinât, yani tahsisât defterlerinde, yeniçeriler için alınan ve boza yapımında kullanılan malzemelerin türü ve miktarlarından bunu rahatlıkla anlamaktayız. Kış aylarında cümle meşrubatçıların da yardımıyla yapılan bozalar yeniçerilere dağıtılmış, içerdiği çeşitli vitaminler, yağ, kalsiyum, demir ve çinko yeniçerileri hem tok hem de sıcak tutmuştur. Boza eğer yapıldıktan sonra soğuk ortamda bekletilmezse fermantasyonu devam eder ve içerisindeki bazı besin öğeleri alkol açığa çıkarır.

17. yüzyılda Sultan IV. Murat ve IV. Mehmet dönemlerinde boza şiddetle yasaklanmıştır. O dönemlerde üretilen bozalara keyif verici ve alkolün daha çok açığa çıkmasını sağlayıcı maddeler eklenmesi bozanın yasaklanmasında etkili olmuştur. Daha sonraları bozanın yararları ve sevilen bir içeceği olması nedeniyle boza yeniden itibar kazanmıştır. İstanbul sokaklarında dolaşan bozacılar ve açılan boza dükkânları iş kolu olarak da İstanbul'a katkı sağlamıştır. Bugün, Vefa Bozacısı, özünden ödün vermeden geçmişteki tadı ile ağzımızı tatlandırmaktadır. Boza, mutlaka cam veya porselen kaplarda muhafaza edilmelidir. Alüminyum ve benzeri kaplar zehirlenmelere sebebiyet verir.



© lezzetler.com tarif no:119656 • adi:Boza • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:29