



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA

2 bardak bulgur
21 bardak su
2 çorba kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı kuru maya
Yarım bardak yoğurt
2,5 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı tarçın
Yarım çorba kaşığı vanilya

Bulguru büyük bir tencereye koyun.

Üzerine 12 bardak su ekleyin ve kabı kapalı olarak oda sıcaklığında bir gece bekletin.

Beklettiğiniz bulguru kısık ateşte 1 saat pişirin.

Mutfak robotundan geçirdikten sonra süzgeçten de geçirin.

Buzdolabına koyun.

Süzgecin üzerinde kalan bulguru yeniden tencereye koyun ve 8 bardak su ilave edin.

Kısık ateşte bir saat kadar daha pişirin.

Süzgeçten geçirip buzdolabına koyun.

Diğer bir yanda unu küçük bir tencereye koyup üzerine 2-3 bardak su koyun ve kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya dek pişirin.

Ateşten alıp içine 2 çorba kaşığı şeker koyup eriyinceye dek karıştırın.

Ilınınca içine yoğurt katın.

Mayayı çeyrek bardak ılık suda ezip 5 dakika bekletin ve yoğurt karışımına katın.

Ilık ortamda 30 dakika bekletin.

Mayalı karışımı ezilmiş bulgura ekleyip oda sıcaklığında yaklaşık 1-2 gün bekletin ve ara sıra karıştırın.

Vanilya ve kalan şekeri ekleyip şeker iyice eriyinceye dek karıştırın.

Üzerine koyduğunuz tarçın ve birkaç leblebiyle servis edebilirsiniz.

