



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOZA

THY Skylife

3 su bardağı kalın bulgur

1 su bardağı pirinç

8 bardak su

Mayası için:

1 tatlı kaşığı yaş maya

1 tatlı kaşığı şeker

1 bardak ılık süt

Kıvamı için:

1 bardak toz şeker

5 bardak su

Bulguru ve pirinci iyice yıkayın. Orta ateşte, iyice yumuşayana kadar haşlayın. Püre hâline gelen karışımın suyunu süzün ve ince delikli süzgeçten geçirin. Geçmeyen posayı kullanmayın. Süzgeçten geçen lapayı soğumaya bırakın. Bozanın mayası için ılık süt, yaş maya ve toz şekeri ayrı bir yerde karıştırın. Soğuyan lapayı tencereye alın. Mayasını da ekleyip karıştırdıktan sonra kapağı kapalı bir tencerede, güneş almayan bir yerde bir gün bekletin. Birkaç saatte bir kapağını açıp bozayı havalandırın. Mayalanan bozaya toz şekeri ve suyu azar azar ekleyerek istediğiniz kıvama getirin. Biraz daha kıvamlanması ve bozulmaması için buzdolabına alın. Tarçın veya leblebi ile servis edin.