



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOZA

4 su bardağı siyez bulguru  
3 yemek kaşığı şeker  
Yarım su bardağı pirinç veya bulgur  
1 çay kaşığı kuru maya ve su  
1,5 su bardağı şeker  
İsteğe göre toz tarçın ve leblebi

Öncelikle kullanacağınız bulgur ve pirinci güzelce yıkayın ve 3-4 saat kadar suda bekletin. Büyük bir tencereye koyup üzerine çıkacak kadar su ekleyin ve bir miktar kaynatın, bu suyu dökün, üzerine yeni su koyup iyice kaynatın.

Haşlama suyunu karışımdan ayırmak için bir süzgeç yardımıyla süzün, bulgur ve pirinçleri ayrı bir kaba alın. Bulamaç olan bu karışımı üzerini örtmeden 1-2 saat karanlık bir ortamda dinlendirin.

Ayrı bir yerde maya ve şekerini karıştırın ve üzerine yarım su bardağı kadar su ekleyin. Bu karışımı da bulamacın içine ekleyin ve kabın üzerini örtün. Yine karanlık ve serin bir yerde 1 gün bekletin.

Ara ara kabın ağzını açıp, lapayı karıştırarak bekletin. 1 gün sonra şekerini karışıma ekleyin ve karıştırın. Bozanın tadına bakın ve su ve şeker oranını bu aşamada ayarlayın.

Üzerine toz tarçın serperek ve yanında leblebi ile servis edebilirsiniz.  
2-3 gün içerisinde tüketmeniz gereken bozayı buzdolabında saklayın.

