



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOZA

Boza günümüze kadar ulaşan, bilinen en eski Türk içeceklerinden biridir. Eski yıllarda Osmanlı coğrafyası ile Orta Asya coğrafyasının bazı kısımlarında yapıp tüketildiği belirtilir.

Kış günlerinin vazgeçilmezi olan ve soğuk havalarda baya içinizi ıstın boza genellikle sarı leblebiyle sunuluyor. Kimi yerlerde boza, darı irmiği, su ve şekerden üretilerek servis edilir.

Türkiye'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, kara buğday, arnavutdarısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmekek, nadir olarak da kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. Boza, genelde kış aylarında tüketilir.

Bozanın mevsimi 15 Eylül - 15 Mayıs arasındır. Uygun şartlarda muhafaza edilirse bozanın içilebilecek kıvamını koruduğu süre 6 ya da 7 gündür.

Boza, sokakta ve dükkânlarda bozacılar tarafından satılır. Eski yıllarda akşamları yeni hazırlanmış sıcak bozalar, sokaklarda bozacılar tarafından bağırılarak da satılırdı.

