



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOZA

6 ay bardağı kalın bulgur  
1 ay bardađı piriç  
3 litre su (suyu çektikçe ekleyebilirsiniz)  
1 ay kaşığı instant maya  
2 yemek kaşığı toz Őeker  
Ayrıca 3-4 ay bardağı toz Őeker (damak tadınıza göre azaltabilir ya da arttırabilirsiniz.)  
Leblebi  
Toz tarçın

Bulgur ve pirinci yıkayıp su ile iyice yumuŐayınca kadar haŐlayın.

Daha sonra ince tel süzgeçten geçirip posasını atın. Ağzı açık bir Őekilde 1-2 saat güneŐ görmeyen yerde ılımaya bırakın.

İyice ılıyınca mayayı iki kaŐık Őeker ve bir bardak su ile karıŐtırıp tenceredeki bulgur lapasına ekleyin kapağını kapatın.

Ertesi sabah karıŐtırın 18-24 saat arası bekleyecek. Bekleme zamanında arada karıŐtırın.

Mayalama süresi 12 saate kadar düŐebilir, bu noktada sürekli kontrol etmenizde fayda var.

Serin bir yerde olmasına zen gösterin. Sıcak bir ortamda olursa fermantasyon daha hızlı olur ve bozanız istenilen lezzete ve kıvama gelmez maya kokusu olur.

18-24 saat olunca artık geri kalan Őekeri de ekleyebilirsiniz. Őeker miktarı arzuya göre arttırılabilir.

Őekeri ekledikten sonra tadına bakıp olup olmadığını anlayabilirsiniz.

Takibi 18-24 saat arası bir sürede oluyor. Olup olmadığını 18 saat sonunda Őekeri katıp tadarak anlayabilirsiniz.

Kıvamını kontrol edin su gerekliyse içme suyundan ekleyebilirsiniz.

Bozanız olduktan sonra artık buzdolabında muhafaza edin. Ne kadar çabuk tketirseniz o kadar lezzetli olur.

Buzdolabında fermantasyonu azalır. En fazla 2 günde tüketmeye bakın. Servis ederken tarçın ve leblebiyle servis edebilirsiniz.

