



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOZA

1 su bardağı siyez bulguru
1 Türk kahvesi fincanı pirinç
8 su bardağı su
1 Türk kahvesi fincanı ılık su
1 çay kaşığı kuru maya
1 su bardağı toz şeker
Servis için:
Sarı leblebi
Tarçın

Bulgur ve pirinci yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine 8 su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp dibinin tutmaması için arada bir karıştırarak pişirmeye devam edin. Mayayı 1 kahve fincanı ılık su ile karıştırın. İyice eriyen bulgur ve pirinç karışımına şekeri ekleyip karıştırın. Bu aşamada toz şeker karışımı sulandırıcaktır. 10 dakika kadar karıştırarak ocağın üzerinde tutun. Ocaktan alıp blender ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin ve ılınmaya bırakın. Mayayı eklemeyen önce karışımın içine parmağınızı batırın ve sekize kadar sayın. Eğer ısıya dayanabiliyorsanız karışım mayayı eklemek için ideal ısıda demektir. Mayayı ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın. Geniş bir kaseğin üzerine tel süzgeç yerleştirin ve boza karışımını süzün. Bozayı şişelere doldurarak oda ısısında 2 gün mayalanmaya bırakın. Sürenin sonunda mayalanan ve hafifçe ekşiyen bozayı 2-3 gün buzdolabında muhafaza ederek tüketebilir, leblebi ve tarçınla birlikte servis yapabilirsiniz.

