



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOZA

3 bardak Bulgur
2 kahve Fincanı Pirinç
3 bardak Toz Şeker
1 bardak eski Boza ya da kibrit kutusu büyüklüğünde Maya

Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün Bulgurlar ve Pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir.

Bu karışım hafif ateşe konulur. İçine şekerler katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten alınır. Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. İllıklaştık-tan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır. Bu karışımın ağız kapatılarak, 20-25 ° C Tik bir yerde, ara sıra karıştırılarak 2-3 gün bekletilir. İçinde göz göz hale gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Serin bir yere alınır. Soğuk Servis Yapılır. İsteğe bağlı olarak, üzerine sarı leblebi ve tarçın ilave edilir.
