



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOZA

2 su bardađı bulgur  
1 ay bardađı piriç  
3 ay bardađı Őeker  
1 dolu yemek kaŐığı kurumaya  
1 su bardağı ılık su  
3 yemek kaŐığı Őeker  
tarçın

AyıklanmıŐ bulgur büyük bir tencerede bol su ile ezilinceye kadar piŐirilir. Bu arada su azaldıkça ilave edilir. Tel süzgeçten szlp Őeker konur. Cam veya emaye bir kaba alınan boza ılık ve Őekerli suyla karıŐtırılan mayayla birleŐtirilir ve tahta kaŐıkla karıŐtırılır. 2-3 gün sıcak bir ortamda ekŐimesi için bekletilir ve yine birkaç defa tahta kaŐıkla karıŐtırmaya devam edilir. st gzgz olduğunda bozamız içilebilecek kıvama gelmiŐtir. Bardaklara konup üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Not: Boza mayalanırken kaynamıŐ bulgurun çok sıcak olmamasına, parmak, ısıya dayanacak Őekilde olmasına dikkat edilir.

---