



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOZA

3 2/3 su bardağı bulgur (500 gr.)

3 su bardağı toz şeker (500 gr.)

1 dolu çorba kaşığı kuru

Pakmaya (17 gr.)

1 su bardağı ılık su (200 gr.)

Tarçın

Kuru Pakmaya'yı ılık ve şekerli suda karıştırıp 10 dakika kabarmasını bekleyin. Diğer tarafta ayıklanmış bulguru geniş bir kapta bol su ile ezilinceye kadar pişirin. Bu arada su azaldıkça ilâve edin ve ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Ilık hale gelince kabarmış mayayı içine katıp iyice karıştırın. Emaye bir kap içinde ılık bir yerde 2-3 gün mayalanmak üzere bekletin bu arada sık sık karıştırın. Bozanın üstü gözgöz olunca içilebilecek kıvama gelmiş demektir, üzerine tarçın serperek servis yapın.