



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZA

- 3 Su Bardağı Bulgur
- 2 Kahve Fincanı Pirinç
- 1 Kibrit Kutusu Yaş Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Avuç Leblebi
- 3 Su Bardağı Toz Şeker

Bulguru akşamdan bol suyla ıslatalım. Ertesi gün bulgura pirinci de katıp, iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Mikserle çırdıktan sonra ince süzgeçten geçirelim. Bu karışımı kısık ateşe koyalım ve içine şekeri katalım. Şeker eriyene kadar karıştıralım. Ilıma bırakalım. Arada karıştırmayı ihmal etmeyelim. Ilıdıktan sonra içine eski boza ya da ılık suda ezilmiş mayayı ekleyelim. İyice karıştırıp, tencerenin ağzını kapatalım. 20-25 derecelik bir yerde (tencereyi battaniyeyle de sarabiliriz) ara sıra karıştırılarak 2-3 gün bekletelim. Boza kabarmaya başladığında olmuş demektir. Servis sürahisine alalım. Üzerine tarçın serpip leblebiyle süsledikten sonra servis yapalım.

Not: Bozayı hazırlarken yaş maya yerine 1 su bardağı eski boza da kullanabilirsiniz.
