



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOZA SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Boza servisinde kullanılacak araçlar; Su bardağı veya long drink bardağı, kapaklı saklama kabı, tahta karıştırma kaşığı, buzdolabı, tepsi, peçete.

Boza Servisinde Kullanılacak Yiyecekler: Eskiden üzerine zencefil dökülerek içilen boza, günümüzde tarçın ve sarı leblebiyle sunulmaktadır. Bazen isteğe bağlı olarak tatlandırmak için bal da kullanılmaktadır.

Bozanın Servisi: Uzun işlemler sonucunda hazırlanan boza, long drink bardağa veya su bardağına doldurulur. Üzerine tarçın eklenir. Sarı leblebi üzerine ilave edilir veya yanında sunulur. Üzerinde dantel kağıt bulunan tepsiye konur. Misafir masasına götürülerek misafirin sağından soğuk olarak servis edilir.