



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOZANIN HAZIRLANMASINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Türkiye'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday, arnavutdarısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmek, nadir olarak kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. Kepeği alınmış darı unu kazanda kavrulup, yumruk veya tokmakla dövülerek suyla hamur haline getirilip pişirilir. Ardından geniş tepsilere alınarak soğutulur.

Soğuduktan sonra elekten geçirilip içine biraz su biraz da şeker ilave edilerek ham boza elde edilir. Ham haldeki bu boza ise eski bozayla karıştırılıp mayalanmaya bırakılarak serin yerde 3-7 gün dinlendirilir. Üzerinde küçük kabarcıkların oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Ülkesine göre alkol oranı %2-6 arasında değişir.

Mayhoş boza günümüzde dut ağacından fıçılarda değil, paslanmaz çelik tanklarda üretilmektedir. Bozanın mevsimi 15 Eylül-15 Mayıs arasındır.

Soğuk kış gecelerini tatlandırmak için boza yapılmak istenirse pratik bir tarifimiz aşağıda verilmiştir:

Malzemelerimiz iki su bardağı bulgur, iki su bardağı su ve iki su bardağı şekerden oluşmaktadır.

Bulgur bir gece önceden ıslatılır ve kabarmaya bırakılır. Bulgurlar iyice kabardıktan sonra üzerine iki bardak su ilave edilerek, orta ateşte pişirilir. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirilerek içine toz şeker konulur. Bu karışım üç gün dinlendirilerek mayalanması sağlanır ve karışım yüzeyinde kabarcıklar oluşmasıyla birlikte boza hazır hale gelir. Bardaklara doldurulan bozanın üzerine tarçın serpilir.

Farklı miktarlarda, farklı malzemelerden yapılmış boza tarifleriyle bilgi dağarcığımızı genişletelim: